

# Pečená roláda z bůčku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

814 kalorií , 1 g cukrů , 67 g tuků , 42 g bílkovin

Autor: Reňa Lomnická

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-rolada-z-bucku>

## Příprava

Bôčik pomelieme, ochutíme soľov, korením a pridáme vajcia. Cibuľu pokrájame a opražíme. Primiešame vajička a spravíme praženicu. Vytvarujeme z mäsa obdlžnik a rozotrieme naň praženicu. Pridáme šampiňóny. Zrolujeme a dáme na pekáč. Pečieme asi 45 minút.

## Ingredience

- ✓ 1 kg vepřového boku
- ✓ 200 ml kravského mléka
- ✓ 1 lžíce Vegety
- ✓ 6 slepičích vajec
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 200 g žampionů
- ✓ lžíce soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod