

Pečený bůček na zelí



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-bucek-na-zeli>

Příprava

Zelí propereme, necháme okapat a dochutíme cukrem a solí. Rozprostřeme na dno pekáče. Na zelí klademe osolený, opepřený a nakmínovaný bůček. Úplně nahoru pak naskládáme na kolečka nakrájenou červenou cibuli a šalotky. Pečeme, dokud není maso měkké. Podáváme s knedlíkem nebo jen tak k pivu a chlebu.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřového boku
- ✓ 1 sáček kyselého zelí
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ 1 červená cibule
- ✓ 5 šalotek
- ✓ kmín
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Hlavní chod

