

Pikantní naložený bůček



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 15min , Čas vaření: 1h 15min

Celkový čas: 3h 30min , Porce: 12

4688 kalorií , 7 g cukrů , 1 g tuků , 209 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-nalozeny-bucek>

Příprava

Bůček omyjeme pod studenou tekoucí vodou a důkladně vysušíme. Do osolené vroucí vody přidáme kuličky pepře, 4 celé stroužky česneku, bůček, na čtvrtky nakrájenou cibuli a vaříme 75 minut. Poté bůček vyjmeme a necháme okapat. Mezitím důkladně smícháme 1 lžící vývaru z bůčku, zbývajícím rozetřeným česnekem, mletou paprikou, chilli kořením, kečupem, mletým pepřem a sůlem dle chuti. Takto připravenou směs nanášíme na ještě teplý bůček, rovnoměrně rozetřeme a zabalíme do alobalu. Dáme na 2 hodiny do mrazničky a poté do lednice. Podáváme studené a nakrájené na plátky.



Ingredience

- ✓ 1 kg bůčku
- ✓ 10 stroužků česneku
- ✓ 1 lžice mleté papriky
- ✓ 2 lžičky chilli koření
- ✓ sůl
- ✓ mletý pepř
- ✓ 20 kuliček pepře
- ✓ 2 lžice kečupu
- ✓ 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Párty občerstvení