

Plněný bůček



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

2758 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-bucek>

Příprava

Kůži na bůčku nakrájíme do mřížky, nasolíme a potřeme paprikou. Uprostřed masa vyřízneme kapsu a naplníme okapanou čalamádou. Důkladně sešijeme. Vložíme do pekáčku a podlijeme černým pivem. Pečeme alespoň 40 minut.

Ingredience

- 600 g bůčku
- láhev černého piva
- špetka soli
- špetka mleté papriky
- sklenka čalamády

Kategorie

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