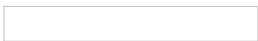


# Špalíčky z bůčku



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**2552** kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **100 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/spalicky-z-bucku>

## Příprava

Vepřový bůček osolíme, posypeme drceným kmínem. Rychle je opečeme ze všech stran na pánvi na oleji. Zelí scedíme, nasypeme do pekáčku, pokryjeme vepřovým bůčkem, zakapaeme olejem, posypeme podrcenými jalovčinkami, vložíme do trouby a pečeme do měkka. Podle potřeby maso obracíme, popřípadě podléváme vodou. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- 500 g bůčku
- 1 sáček kyselého zelí
- 4 podrcené jalovčinky
- špetka drceného kmínu
- troška petrželky
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod