

# 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 sůl 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