

Nadívaný bůček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

4238 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Vepřový bůček si vykostíme a vyřízneme do něj velkou kapsu. Rohlíky nakrájíme na kostičky a mírně je zvlhčíme mlékem, přidáme k nim umleté uzené maso, špetka muškátového oříšku, nasekanou petrželku a vejce rozmíchaná se solí a pepřem, promícháme a uděláme nádivku. Touto nádivkou naplníme otvor v masu, otvor zašijeme, povrch masa nařízíme, osolíme, posypeme kmínem, vložíme do pekáče, podlijeme a pečeme. Podle potřeby podléváme vodou a přeléváme výpekem. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 750 g bůčku
- 4 rohlíky
- 100 g mletého uzeného masa
- 2 vejce
- trochu petrželky
- trochu mléka
- 5 lžic strouhanky
- špetka muškátového ořechu
- špetka drceného kmínu
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

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