Pivovarský bůček (Bůček na pivě)

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **1**

3230 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: https://srecepty.cz/pivovarsky-bucek-bucek-na-pive

Příprava

Bůček nakrájíme na plátky o tloušce asi 1 cm. Lehce je naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli nakrájíme najemno a zpěníme na oleji. Přidáme k ni maso a z obou stran je opečeme. Podlijeme trochou piva a vody, přidáme prolisovaný česnek, koření a dusíme do měkka. Podle potřeby podléváme pivem. Před koncem přípravy přidáme strouhanku a chvíli povaříme. Maso rozdělíme na talíře a přelijeme vydušenou šťávou. Porce posypeme nastrouhaným sýrem a nasekanou zelenou petrželkou.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovým knedlíkem a zelným salátem.

Ingredience

- 600 g bůčku
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 3 lžíce světlého piva
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce strouhanky
- 3 kuličky nového koření
- špetka pepře
- 1 hrst petrželové natě
- 100 g uzeného sýra

Kategorie

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