

Bůček jogurtový

Pavla Holomková

Ingredience

- 1,5 kg prorostlého vykostěného bůčku
- 600 ml bílého jogurtu
- 250 g čerstvého nebo naloženého křenu
- sůl

Postup

Bůček nakrájíme na 1,5 cm silné plátky. Křen smícháme s jogurtem. Plátky bůčku osolíme, potřeme křenovým jogurtem a zarolujeme. Rolky naskládáme na svislato do pekáčku a zalijeme zbytkem křenového jogurtu, pokud nám zbude. Pečeme odkryté asi 1,5 hodiny při 170 st.C. Podáváme s bramborem nebo chlebem.