

Bůček pantůček

Ingredience

marináda

- 1 kg bůčku
- pepř — 5 kulička
- česnek — 10 stroužek
- 5 bobkových listů
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžička grilovacího koření
- pár kapek tabaska a vorčestru
- česnek — 15 stroužek
- 1 lžička kari
- sůl
- 1 lžička mletého pepře

Postup

Bůček s pepřem, česnekem a bobkovým listem vaříme hodinu. Teplý uvařený bůček potřeme marinádou, zabalíme do alobalu a dáme uležet na 6 dnů do lednice.