Bůček s křenem

Pavla Holomková

Ingredience

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

Postup

Bůček nakrájíme na 1,5 cm silné plátky. Křen smícháme s jogurtem dle vlastní chutě. Plátky bůčku osolíme, potřeme křenovým jogurtem a zarolujeme. Nemusíme svazovat. Rolky naskládáme na svislato do pekáčku a potřeme zbytkem křenové majdy. Pečme 1,5 hodiny při 170 st.C.

Zdroj: cilka.eu