

# Nakládany būček

## Budeme potřebovat :

būček – 1 kg	celý pepř – 5 kuliček
bobkový list – 5 ks	česnek – 27 stroužků
mletý pepř – 1 kávová lžička	sladká paprika – 1 kávová lžička
gril. koření– 1 kávová lžička	špetka chilli
worcester – dle chuti	kari koření – 1 kávová lžička

## Příprava směsi\* na potírání:

Utřeme zbylý česnek, přidáme mletý pepř, kari koření, papriku, grilovací koření a chilli. Worcestem upravíme na hustší kašičku.

## Příprava masa:

Maso uvaříme se solí, celým pepřem, bobkovým listem a 12 stroužky česneku. Vykostíme, rozdělíme na 2 - 3 kousky, za tepla potřeme směsí\*, kterou jsme si předem připravili, zavineme do alobalu a po vychladnutí uložíme na týden do ledničky.

Po týdním půstu otevřeme lednici, vyjmeme maso a nakrájíme jej na plátky. Přikusujeme chleba.