

## Nadívaný buček z Nového Města

Od spravce

Vytvořeno 02/05/2012 - 12:17

### Popis

Vykostěný větší plát vepřového boku nasolíme a necháme do druhého dne odležet. Před přípravou opeříme, potřeme plnotučnou hořčicí, poklademe plátky šunkového salámu, tuhou smaženicí z vajec, proužky krájené kapie a hráškem. Pevně svineme, převážeme nití a pomalu pečeme. Povrch rolky sypeme kmínem. Podáváme s brambory a nakládanou okurkou, nebo zeleninovým salátem.

**Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001**

---

### Kontaktní informace

---

- [Regionální recepty](#)

**Zdrojové URL:** <http://www.nmmn.eu/nadivany-bucek-z-noveho-mesta.html>