

# Králičí pomazánka s bůčkem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Majoránka 1 lžíce
- Vepřový bůček 1000 g
- Mletý černý pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Nové koření 4 kulička
- Králík 500 g
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Bobkový list 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Králičí maso uvaříme doměkka společně s bobkovým listem a novým kořením.

Bůček upečeme a společně s králičím masem pomeleme, přidáme majoránku, pepř a papriku.

Králičí pomazánku plníme do sklenic a zavaříme.

Králičí pomazánka s bůčkem chutná nejlépe na čerstvém pečivu.