

Ingrediencie

1,5 kg prerastaného bôčika bez kostí, 250 g naloženého chrenu, 600 ml bieleho jogurtu, soľ

Postup

Bôčik narežeme na 1-1,5 cm silné plátky. V miske zmiešame jogurt s chrenom. Jednotlivé plátky posolíme a potrieme vrstvou jogurtu s chrenom. Zrolujeme. Pripravené rolky naukladáme tesne vedľa seba do pekáča (pekáč netreba ničím vymazávať). Zvyšnú časť jogurtu navrstvíme na vrch roliek. Pekáč vložíme do rúry vyhriatej na 190 stupňov a pečieme cca 1,5 - 2 hodiny. Podávame so zemiakovou kašou.

