

# Bůček se zkaramelizovanou cibulí, Romadurem a salátem z jablek, kedlubny a celeru

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience (2 porce)

- 2 Romadury
- 400 g bůčku (předem nakrájeného)
- 4 větší cibule
- 1 lžička cukru
- 1 lžíce bílého vinného octa
- sůl
- pepř
- 2 lžíce oleje
- 2 jablka Granny Smith
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 1 kedlubna
- 2 saláty little gem
- 3 stroužky česneku
- 50 g Jihočeského másla
- 1/2 lžičky celého kmínu
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžička hrubozrnné hořčice
- 1 lžíce medu

## Návod na přípravu:

Cibuli nakrájíme na tenké plátky a orestujeme na oleji. Osolíme, opepříme, přidáme cukr, ocet a restujeme dalších cca 5 minut. Jablka nakrájíme na tenké měsíčky, kedlubnu a celer na kostičky. Majonézu, obě hořčice a med smícháme se zeleninou. Bůček orestujeme ze všech stran na suché pánvi cca 3 minuty. Poté přidáme Jihočeské máslo, rozmačkaný česnek, kmín, sůl a pepř. Opečený bůček vložíme na plech vyložený pečicím papírem, poklademe karamelizovanou cibulí, na plátky nakrájeným Romadurem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut. Salát little gem rozkrájíme na čtvrtky, rozložíme na talíř, poklademe salátem z jablek a bůčkem.

