



Místo sexu u potůčku, vezmeme si kilo bůčku.
K naší velké radosti, bude lepší bez kosti.
Bůček hezky vezmeme, do hrnce s ním jebeme.
Na cizí řeči nedáme a ohle vše tam přičítáme.
Lžičku soli, celý česnek a pět bobkáčů, aby se nesmek.
Pět kuliček pepře, ať se v hrnci vzepte.
A ať to rychle "utěká", vaříme ho do měkka.
Otřeme si páru z brejlí, propíchнем mu prdel špejlí.
Proč? Tak lehce zjistíme, když ten bůček vaříme,
že je měkký, celíčkový a vynůdíme ho z vodičky.
Jsou i mezi námi tací, se chytěj stihnout více prací.
Zapnem žaba s prádlem pračku a připravíme tuto sračku.
Sůl a hodně česneku, rozlisujem bez spěchu.
Pak si z láhve zavedáme a další věci přidáme.
Pepře lžičku kávovou a též karí mleté,
Lžičku sladké papriky, ať se to neplete.
Grilovací kořeníčko, taky jednu lžičku.
Tabasco anebo chilli, jen na nože špičku.
A už je to, milí tady, vše zhňácáme dohromady.
Na blbé řeči kašleme a bůčíček tím potřeme.
Své úsilí panákem oslavíme a celý bůček zabalíme.
Do alobalu, lidičky, a hurá s ním do chladničky.
Už se k ní nebudem vracet, pustíme tam dvěštdvacet.
I kdybychom měli hladem chcípat, bůček musí tři dny hnípat.
Tohleto je pravda holá, nikdo bůčku neodolá.
Můžeš pít, anebo chlastat, pokaždé si budeš mlaskat.