

Sviečková na smotane

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Jednotlivé diely mäsa prešpikujeme slaninou a osolíme. Očistenú zeleninu a cibuľu nakrájame na plátky, mierne osmažíme na oleji, pridáme mäso, krátko opečieme a podlejeme vodou. K mäsu pridáme čierne korenie a nové korenie, bobkový list a tymian, citrón nakrájaný na plátky, zastrekneme octom, prikryjeme mäso a dusíme domäkka. Počas dusenia mäso obraciam, prelievame šťavou a dolievame vodu. Podusené mäso vyberieme, šťavu zahustíme zasmažkou pripravenou z masla a múky, rozriedime vodou, rozšľaháme a pozvoľna varíme za občasného miešania najmenej 20 minút. Počas varenia pridáme smotanu. Omáčku precedíme, dochutíme soľou, octom a sladidlom a ešte raz krátko povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 50 g
- **Váhalova slanina** - 20 g
- **Mrkva** - 33 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 33 g
- **Zeler** - 33 g
- **Citróny** - 20 g
- **Hovädzie zadné** - 480 g
- **Pitná voda nesýtená** - 280 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Ocot** - 12 g
- **Tymián** - 0.4 g
- **Maslo** - 20 g
- **Nové korenie** - 0.4 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Čierne korenie celý** - 0.4 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

