

Bravčové v uhorkovej omáčke

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji speníme nakrájanú cibuľu, pridáme drvené nové korenie, prisypeme múku a pripravíme zasmažku. Pridáme mäso, zalejeme vodou a časťou mlieka. Dobre premiešame, osolíme a prevaríme. Pred koncom varu pridáme zvyšné mlieko a smotanu a varíme do zmäknutia mäsa. Potom prisladíme, dochutíme prevareným octom a precedíme. Kyslé uhorky nakrájame na kocky. Podusíme ich na zvyšnom oleji, vložíme aj s olejom do omáčky a zamiešame. Omáčku zjemníme maslom, dochutíme soľou a povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 480 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Olej repkový** - 32 g
- **Kyslé uhorky** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 80 g
- **Ocot** - 10 g
- **Maslo** - 20 g
- **Nové korenie** - 0.7 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

