

Hovädzie rezance na tymiane s hubami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Krúpy namočené cez noc scedíme a necháme povariť 15 minút v 500 ml vody. Mäso si nakrájame na rezančky. Olúpeme cibuľu a nakrájame na kocky, cesnak nasekáme. Olúpeme mrkvu a dve stonky zeleru. Nakrájame na kocky. Do panvice dáme olej a orestujeme očistené huby kuriatka. Pridáme cibuľu, cesnak a osmažíme dozlatista. Prilejeme 100 ml vývaru (bujón + voda). Varíme 6 minút. Pridáme krúpy a dochutíme citrónovou šťavou, soľou, čiernym korením a tymianom. Zahustíme zápražkou (voda a múka). Na panvici rozohrejeme olej a smažíme osolené a okorenené hovädzie rezančky. Zmes s krúpami servírujeme s rezančkami a omáčkou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix** 500 g - 12 g
- **Mrkva** - 15 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Citróny** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 4 g
- **Zeler stopkový** - 50 g
- **Hovädzie zadné** - 800 g
- **Pitná voda nesýtená** - 700 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Tymián** - 5 g
- **Zeleninový bujón** - 12 g
- **Huby čerstvé** - 400 g
- **Pohánka** - 300 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

