

Frankfurtské hovädzie mäso

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu a cesnak nasekáme najemno, slaninu nakrájame na kocky. Umyté, odblanené a osušené mäso prešpikujeme párkami, potrieme cesnakom, posypeme múkou a necháme chvíľu uležať. Mäso nesolíme. Rozpálime pekáč alebo hrniec s pokrievkou vhodný do rúry. Na 10 ml oleji necháme rozškvariť kocky slaniny, pridáme cibuľku a speníme. Mäso sprudka zo všetkých strán orestujeme na takto pripravenom základe. Stiahneme z ohňa, zalejeme horúcim vývarom a zakryté mäso pečieme domäkka. Počas pečenia mäso podlievame a obraciame. Upečené mäso vyberieme a krájame na plátky. Šťavu môžeme podľa potreby zahustiť zápražkou (na oleji speníme múku), prípadne dosoliť. Ako príloha sa hodí ryža, varené zemiaky alebo knedľa.

Ingrediencie

- **Bambini párky** - 60 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Hovädzie zadné** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 750 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Hovädzí bujón** - 12 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

