

Bravčové po balkánsky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové karé zbavíme stavcových kostí, nasekáme rebierka, ktoré zľahka naklepeme, rebierko osolíme a z oboch strán opečieme na časti horúceho oleja. Na kolieska nakrájanú cibuľu opražíme na zvyšnom oleji dozlatista, pridáme nakrájaný cesnak, na štvrtiny nakrájané olúpané paradajky, osolíme, podlejeme vodou a s opečenými rebierkami dusíme domäkka. Mäkké rebierka posypeme balkánskym syrom a vo vyhriatej rúre zapečieme. Pri podávaní podlejeme šťavou.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Paradajky** - 140 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Pitná voda nesýtená** - 80 g
- **Bravčová pečienka** - 450 g
- **Olej repkový** - 45 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

