

Bravčové plátky na zeleri

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové plátky naklepeme, osolíme, okoreníme a na oleji opečieme z oboch strán. Na oleji potom osmažíme zeler nakrájaný na rezance. Pridáme šťavu z citróna a dusíme. Potom pridáme cibuľu nakrájanú na kolieska. Na hotové plátky dáme zeler, posypeme nastrúhaným syrom a zapečieme v rúre.

Ingredencie

- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Zeler** - 200 g
- **Citróny** - 10 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 200 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Eidam 30%** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

