

Bravčové výpečky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bôčik nakrájame na kúsky, osolíme, okoreníme, premiešame s nakrájanou cibuľou, rozotretým cesnakom a vložíme do pekáča. Počas pečenia občas zamiešame a dbáme na to, aby sa cibuľa nepripálila. Dozlatista upečené mäso vyberieme z pekáča a zalejeme precedeným vypečeným tukom.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 12 g
- **Bravčový bôčik** - 500 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

