

Bravčové v baby karotke

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso nakrájame na kocky a opražíme na oleji, osolíme, mierne podlejeme vodou a dusíme. Podľa potreby ešte priebežne dolejeme vodou. Očistenú mrkvu nakrájame na plátky a pridáme k mäsu. Po krátkom dusení pokrm zahustíme svetlou zápražkou z múky a oleja. Dobre rozmiešame, ochutíme nastrúhaným muškátovým orieškom a čiernym korením, spolu podusíme. Ku koncu ochutíme, zalejeme mliekom a všetko opäť podusíme.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 16 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 60 g
- **Mrkva** - 480 g
- **Muškatový orech celý** - 2 g
- **Bravčové pliecko** - 480 g
- **Olej repkový** - 60 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

