

Bravčová panenka s parmezánom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Panenku zľahka naklepeme, osolíme, okoreníme. Sprudka opečieme na olej. Panenku si dáme nabok a do výpeku pridáme nakrájanú cibuľu, ktorú orestujeme. Na opečenú cibuľu pridáme panenku a necháme niekoľko minút dusiť. Pridáme bazalku a smotanu na varenie. Omáčka by mala zľahka zhutnúť, ak by ste ju chceli ešte hustejšiu, môžete pridať múku. Nakoniec pridáme nastrúhaný parmezán a podávame.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Bravčová panenka** - 400 g
- **Parmezán** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 125 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

