

# Bravčové na rasci

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Umyté plátky mäsa naklepeme a zľahka posolíme. Na oleji speníme cibuľku s rascou, pridáme plátky mäsa a opečieme z oboch strán. Podlejeme a povaríme. Šťavu vypražíme, poprášime múkou, po zhnednutí podlejeme a povaríme. Ako prílohu podávame varené zemiaky.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 400 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Rasca** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

