

Bravčové na šampiňónoch

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 90 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové mäso osolíme a opečieme na oleji. Mäso vyberieme a na zvyšnom oleji opražíme cibuľku. Mäso vložíme späť, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho a do šťavy pridáme múku. Opražíme, pridáme vodu, rozmiešame a varíme dvadsať minút. Nakrájané šampiňóny podusíme na zvyšnom tuku a pridáme do šťavy. Chvíľu povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 10 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 480 g
- **Šampiňóny záhradné** - 100 g
- **Olej repkový** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

