

Zbojnícka bravčová zmes

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové mäso nakrájame na plátky, naklepeme, osolíme a okoreníme. Obalíme v múke a opečieme na oleji. Mäso vyberieme a na zvyšnom oleji opečieme slaninu, cibuľu, šampiňóny a nakrájanú papriku. Podlejeme vodou a primiešame na kúsky nakrájaný syr. Do tejto zmesi vložíme späť mäso a podusíme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 40 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Paprika zelená** - 60 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 600 g
- **Šampiňóny záhradné** - 60 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Eidam 30%** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

