

Bravčové plátky v omáčke zo sušených paradajok

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové mäso, 4 plátky (môže byť bravčové rebierko) rukou naklepeme, osolíme a okoreníme a po oboch stranách dozlatista opečieme na rozpálenom oleji. Mäso vyberieme a odložíme nabok. Do výpeku v panvici pridáme sušené paradajky a horčicu, chvíľu opražíme, prilejeme smotanu a nakoniec pridáme kapary. Spolu prevaríme (omáčku môžeme prípadne rozriediť trochou vody alebo vývaru) a podľa chuti dosolíme. Do panvice vrátime mäso aj so šťavou, ktorú pustilo, a už len prehrejeme. Podávame s opečenými zemiakmi alebo s ryžou.

Ingrediencie

- **Horčica kremžská 450 g** - 20 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 5 g
- **Sušené paradajky** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

