

Zeleninový tanier so smotanovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu, mrkvu a cuketu očistíme a nakrájame na kocky. Na panvicu dáme olej a podusíme zeleninu. Vmiešame 300 ml vývaru (vody a bujónu) a necháme variť. Pridáme smotanu, víno a okoreníme soľou a korením. Zahustíme múkou. 8 bravčových medailónikov okoreníme korením na steaky a opražíme na tuku. Medailóniky polejeme omáčkou a ozdobíme lístkami bazalky. Podávame s cestovinovými rezancami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Mrkva** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 500 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Bravčová panenka** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Maslo** - 20 g
- **Zeleninový bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

