

Pikantný bôčik na horčici

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso nakrájame na plátky hrubé asi 4 cm. Osolíme a okoreníme. Marinádu zmiešame a všetky prísady spojíme. Zriedime troškou nálevu z paprík alebo z baraních rohov. Mäso v marináde obalíme a necháme čo najdlhšie odležať, najmenej 2 hodiny. Po odležaní zľahka obalíme v múke a opečieme sprudka na oleji. Do pekáčika dáme nakrájanú cibuľu nahrubo a asi 3 lyžice naložených paprík alebo päť baraních rohov. Na to položíme mäso. Do výpeku pridáme trochu vody alebo nálevu a zvyšok marinády. Mäso podlejeme a prikryté pečieme asi 1 hodinu domäkka. Počas pečenia podlievame horúcou vodou a výpekcom. Vhodná príloha - ryža, zemiaky alebo chlieb.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 15 g
- **Horčica kremžská 450 g** - 15 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Bravčový bôčik** - 1000 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 3 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Beraní rohy** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

