

Pivný ovar z bôčika

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bôčik umyjeme, osolíme, okoreníme, potrieme cesnakom a necháme na noc v chladničke. Do väčšieho hrnca dáme mäso, zalejeme 3 pollitrami piva, dolejeme vodou, aby bolo mäso zakryté a pozvoľna pomaly varíme cca 2 hodinky, kým nie je mäsko mäkké. K mäsu pridáme soľ, čierne korenie a bobkový list a 10 strúčikov cesnaku vcelku.

Ingrediencie

- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 1500 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Bravčový bôčik** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Bobkový list** - 0.8 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

