

Cigánsky bôčik

Počet porcií: 7

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do kameninovej nádoby dáme olej, cibuľu, cesnak zľahka a necháme zosklovatieť. Mäso (nakrájané na plátky asi 1,5 cm) opečieme, pridáme zeleninu, pretlak, ostatné ingrediencie, víno a vodu. Hrniec zapneme na 6 hodín. Potom servírujeme s chlebom, pivom.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paprika červená** - 300 g
- **Paradajky** - 250 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Bravčový bôčik** - 1200 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Rasca** - 5 g
- **Sójová omáčka** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Grilovacie korenie** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

