

Obalovaný mletý bôčik so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cibuľu očistíme, pokrájame nadrobno a v panvici na masle speníme doružova. Umyjeme petržlenovú vňať, vodu otrepeme a nadrobno nasekáme. 2 rožky či žemľu pokrájame, dáme do misky a zalejeme mliekom. Umytý a osušený prerastaný bôčik bez kože jemne pomelieme na mäsovom mlynčeku a mäso dáme do misy. Pridáme k nemu nastrúhaný tvrdý syr, soľ, čierne korenie, 2 štipky mletého muškátového orieška, 1 prelisovaný strúčik cesnaku, opraženú cibuľu, vajce, petržlen a namočené rožky. Všetko dôkladne premiešame, misu zakryjeme a sekanú so syrom dáme na niekoľko hodín (najlepšie na noc) do chladničky. Na druhý deň zo zmesi utvoríme oválne rezne, hrubé asi 2 – 3 cm. Obalíme ich v trojobale (hladká múka, rozšľahané 2 vajcia, strúhanka). Rezne vysmažíme na rozpálenom oleji pri strednej teplote dozlatista z oboch strán. Smažíme ich cca 5 minút z každej strany. Hotové rezne vyberieme z masti, dáme na papierovú utierku odkvapkať a teplé podávame.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 50 g
- **Kukuričná strúhanka 200 g** - 150 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Bravčový bôčik** - 600 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Maslo** - 10 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Eidam 30%** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 110 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

