

Stehno s mozzarellou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Plátky mäsa z oboch strán osolíme a okoreníme, obalíme v múke zmiešanej s korením a na rozpálenom oleji opečieme. Vyberieme z panvice a vo výpeku necháme zosklovatieť na polmesiačky nakrájanú cibuľku. Pridáme späť mäso, bujón a podlejeme vínom. Na každý plátok položíme 2 kolieska paradajky. Zmiernime teplotu a prikryté dusíme pri občasnom podlievaní. Pred úplným zredukovaním každé rebierko prikryjeme plátkom mozzarellou a posypeme oreganom. Prikryté necháme dôjsť. Podávame s americkými zemiakmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 125 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 800 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Maslo** - 60 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 5 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 400 g
- **Mozzarella** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

