

# Bravčové rebierka na hubách

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Neosolené mäso a pokrúpané šampiňóny dáme do misy na pečenie. Pripravíme 1 l vývaru z 2 kociek hubového bujónu podľa návodu a asi troma štvrtinami podlejeme mäso. Zapekáme pri 180 °C, kým mäso nezmäkne (asi po hodine). Pokiaľ sa voda príliš odparí, dolievame zvyškom vývaru. Vyberieme mäso, zahustíme šťavu podľa chuti trochou smotany a zápražkou. Servírujeme s ryžou alebo knedľou.

## Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 1000 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Pitná voda nesýtená** - 1000 g
- **Smotana na šľahanie** - 150 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

