

Bolehošťský rezeň

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sušené huby dáme do misky a sparíme ich horúcou vodou. Po 10 minútach scedíme a necháme odkvapkať. Cibuľu nasekáme najemno a opražíme ju na oleji spolu s nadrobno nakrájanou slaninou. Do panvice pridáme pokrájanú a prepláchnutú kapustu, polovicu húb a rozotrený cesnak. Za stáleho miešania opekáme asi 5 minút. Potom zmes osolíme a okoreníme. Z bravčového stehna nakrájame priečne cez vlákno plátky, naklepeme ich natenko a osolíme. Na každý dáme časť zmesi, zabalíme, prepichneme špáradlom a obalíme v múke. Rezne naukladáme do vymasteného pekáčika a pri 170 °C asi 40 minút pečieme. Rezne vyberieme z pekáčika, výpek poprášime múkou, krátko osmažíme, zalejeme vývarom a povaríme do mierného zhutnutia. Pridáme zvyšné huby a dochutíme soľou a čiernym korením. Ozdobíme vetvičkou rozmarínu.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rozmarín** - 3 g
- **Kyslá kapusta** - 200 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

