

Zapekané kuracie rezne

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vezmeme to od kapusty (polhlavy), popražíme ju na oleji (4 PL) okoreníme, osolíme a namočíme do vody nie do mlieka staršie pečivo (4 ks) a potom vyžmýkame a pomiešame z upraženou kapustou a vajíčkami (3 ks), dáme na pečiacu fóliu a sformujeme do valca a obalíme v strúhanke. Zapečieme do zlatohneda. Kuracie rezne (8 ks) nakoreníme korením a solčankou a poopekáme z oboch strán a položíme na pekáč potretý olejom. Na rezne poukladáme pečienku opraženú na oleji a poukladáme na rezne v pekáči a pri pripichneme ju o rezeň parátkom. Namiešame strúhaný syr, majolenku, tatarku, kyslú smotanu, a pretlačený cesnak (3 strúčiky) a tú hustú kašu pridáme na pečienky a na špilky pripichneme údenú slaninu a dáme zapievať. Upečená kapustová plnka a zapečené kuracie rezne môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Kukuričná strúhanka 200 g - 50 g**
- **Vegan Tatárska omáčka 250 g - 35 g**
- **Vegan Mayo 250 g - 35 g**
- **Váhalova slanina - 250 g**
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g - 200 g**
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g - 40 g**
- **Kapusta biele - 300 g**
- **Cesnak - 5 g**
- **Kuracie mäso - 1000 g**
- **Olivový olej - 40 g**
- **Kuracia pečeň - 500 g**
- **Olej slnečnicový - 50 g**
- **Vajcia - 150 g**
- **Mleté čierne korenie - 8 g**
- **Solčanka s morskou soľou 200 g - 4 g**
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g - 20 g**
- **Bagetka bezgluténová svetlá 110 g - 220 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

