

Zapekaná lámanka s údeným mäsom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Údeninu nakrájame na kocky a osmažíme ju na cibuli a oleji. Odmočenú lámanku privedieme do varu a scedíme. Pridáme ku mäsu a cibuli, osolíme, okoreníme a pridáme prelisovaný cesnak. Vymažeme formu na pečenie a zmes vylejeme do formy. Pečieme pri 180 stupňoch asi 50 minút. Ozdobíme nakrájaným pórom. Podávame s pečivom, či šalátom.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Pór** - 120 g
- **Cesnak** - 4 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Údené stehno 500 g** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Pohánková lámanka 500 g** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

