

Bravčové karé s bylinkovým maslom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové karé nakrájame na prúžky. Orestujeme na masle a vyberieme. Potom orestujeme nakrájanú cibuľu, pridáme (mrazenú) kukuricu, do zmesi vrátime orestované mäso a dochutíme bylinkový maslom, soľou, korením a nakoniec vmiešame posekanú petržlenovú vňať. Bylinkové maslo: maslo necháme zmäknúť, potom ho vyšľaháme, pridáme najemno nasekané bylinky (tymian, rozmarín, petržlenovú vňať), dobre premiešame, dáme do potravinárskej fólie a necháme vychladiť v chladničke. Zmes servírujeme zamiešanú s nelúpanými zemiačikmi a plátkom bylinkového masla.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Muškatový orech celý** - 0.2 g
- **Bravčová pečienka** - 180 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Tymián** - 4 g
- **Rozmarín** - 4 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Kukurica** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

