

Bravčový závitok záhorácky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové stehno bez kosti a kože umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na plátky, jemne naklepeme, potrieme očisteným, prelisovaným cesnakom so soľou, naplníme vychladnutou plnkou. Zviníme a opečieme na časti oleja. Na zvyšnej časti oleja speníme očistenú pokrájanú cibuľu, vložíme opečené závitky, podlejeme vodou a dusíme do mäkká. Mäkké závitky vyberieme, šťavu vydusíme a zahustíme múkou opraženou nasucho. Rozriedime vodou, dochutíme cukrom, 20 minút povaríme. Precedíme na mäso. Plnka: slaninu pokrájame na kocky, opražíme, vložíme kapustu, rascu, červenú mletú papriku, mleté čierne korenie a podusíme. Prílohy: varené zemiaky, zeleninové šaláty.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 15 g
- **Váhalova slanina** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 4 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Rasca** - 0.5 g
- **Kyslá kapusta** - 120 g
- **Paprika sladká mletá** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

