

Bravčový prírodný závitok

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bravčové karé bez kosti a retiazky umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, narežeme na rezne, naklepeme, osolíme, potrieme horčicou, poprekladáme kúskami slaniny, na tvrdo uvarenými vajcami, sterilizovanými uhorkami. Zavinieme, zaistíme kovovou ihlou, zľahka pomúčime a opečieme na časti oleja. Na zvyšnej časti oleja opražíme očistenú, pokrájanú cibuľu, pridáme opečené závitky, podlejeme vodou a dusíme. Mäkké závitky vyberieme, odstránime ihlu. Štavu vydusíme, zaprášime múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou, povaríme 20 minút a precedíme na mäso. Prílohy: dusená ryža (prípadne tarhoňa, zemiaková kaša, rôzne zeleninové šaláty alebo len zeleninová obloha)

Ingrediencie

- **Horčica plnotučná Kráľovská 350 g** - 10 g
- **Váhalova slanina** - 60 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Bravčová pečienka** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Kyslé uhorky** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

