

Morčacie mäso na pražský spôsob s hubovou omáčkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Morčacie prsia umyjeme, osušíme, nakrájame na väčšie pláty, ktoré naklepeme a osolíme. Na časti oleja pripravíme z vajíec, hrášku a nakrájanej šunky praženicu, ktorou plníme pripravené mäso na roládu. Naplnené mäso zaistíme ihlou a opečieme na oleji, pridáme očistenú nakrájanú cibuľu, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké mäso vyberieme, odstránime ihly a nakrájame na porcie. Štavu zahustíme nasucho opraženou múkou, dochutíme soľou a povaríme. Prílohy: rôzne upravené zemiaky, ryža, zeleninové šaláty. Omáčka: Múku opražíme na sucho, pridáme olej, mlieko, dobre rozšľaháme a privedieme do varu. Pridáme uvarené, sušené huby, ktoré vopred namočíme a rozšľahanú smotanu. Povaríme. Ochutíme soľou, bielym korením a zjemníme maslom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 12 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Morčacie mäso** - 300 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 30 g
- **Olej slnečnicový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 40 g
- **Smotana na šľahanie** - 40 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Korenie biele mleté** - 0.5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

