

Sviečková na spôsob diviny

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Sviečkovú necháme odležať 3 – 4 dni v chladničke. Potom ju očistíme od blán a husto prešpikujeme úzkymi pásikmi slaniny, osolíme a necháme stáť asi 20 minút. V panvici rozpálime olej a v ňom dočervena opražíme sviečkovú zo všetkých strán. Opečené mäso vyberieme, do výpeku vložíme nakrájanú cibuľu, zeleninu nakrájanú na kocky, sparený olúpaný rajčiak, bobkový list, čierne korenie (5 ks) a prilejeme trochu octu a vody. Trochu popražíme, potom vložíme sviečkovú a pod pokrievkou dusíme. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho. Vyberieme aj zeleninu a prelisujeme ju cez sito. Z oleja a múky si pripravíme zápražku, upražíme ju do zlatista a precedíme do nej šťavu zo sviečkovej. Pridáme pretrenú zeleninu, sviečkovú a dobre povaríme. Podľa potreby rozriedime vodou alebo mliekom RAJO a pridáme kyslú smotanu. Podávame s knedľou, haluškami alebo kolienkami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 30 g
- **Mrkva** - 120 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Paradajky** - 80 g
- **Petržlen** - 80 g
- **Zeler** - 50 g
- **Hovädzie zadné** - 600 g
- **Ocot** - 5 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

