

Sviatočné vrabčie hniezda

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso nakrájame na veľké rezne, vyklepeme a osolíme. Natrieme ich syrom a pomletou cibuľou. Na každý rezeň položíme plátok slaniny, plátok šunky, na ňu vrstvu pomletého ochuteného bôčika. Do stedu dáme vajce uvarené na tvrdo. Rezne zakrútime, zviažeme niťou a obalíme v hladkej múke. Prudko opečieme v horúcej masti. Potom do masti prilejem vodu alebo vývar a vrabčie hniezda do mäka udusíme. Uvaríme ryžu, premiešame ju s odkvapkaným hráškom a rozložíme na veľkú misu. Posypeme posekaným petržlenom. Mäso prekrojíme tam, kde je vajíčko a uložíme do ryže. Všetko ešte polejeme šťavou, v ktorej sme dusili mäso.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 230 g
- **Cibuľa voľná** - 150 g
- **Sadlo** - 180 g
- **Bravčové stehno bez kosti** - 800 g
- **Bravčový bôčik** - 320 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 150 g
- **Petržlenová vňať** - 6 g
- **Kari** - 6 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 120 g
- **Podravka Natur 150 g** - 8 g
- **Ryža jazmínová 500 g** - 300 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

