

Kurací rezen bez tuku

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Prsia nakrájame na plátky, naklepeme, osolíme a potrieme horčicou. Do panvice dáme variť vodu s bujónom. Keď začne voda vriieť, vložíme do nej rezne a dusíme domäkka. Potom ich vyberieme, poukladáme na tanier a horúce posypeme syrom, aby sa rozpustil. Do zvyšného vývaru vložíme šunkovú salámu nakrájanú na tenké štvorce, zahustíme jogurtom a necháme zovrieť. Rezne prelejeme omáčkou. Podávame s opekanými alebo varenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 30 g
- **Horčica plnotučná 450 g** - 20 g
- **Hustopečská pečeňovka** - 60 g
- **Kuracie mäso** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Natur slepačí bujón 60 g** - 5 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

