

Baranie stehno s brusnicami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vychladnutej marinády (3 dl vody, 1 dl octu, 50 g mrkvy, 30 g petržlenu, 30 g zeleru, 40 g cibule, 8 zrníek čierneho korenia, kôra zo štvrtí citróna, tymián, bobkový list) vložíme odblanené baranie stehno a necháme dva dni marinovať na chladnom mieste. Potom dáme do panvice masť, pokrájanú údenú slaninu, pridáme zeleninu z marinády, mäso a soľ. Mäso dusíme asi 1,5 hodiny, občas ho podlejeme marinádou. Mäkké mäso vyberieme a šťavu zahustíme smotanou, v ktorej sme rozmiešali múku. Omáčku povaríme, prelisujeme, pridáme víno a ešte chvíľu povaríme. Nakoniec pridáme cukor a podľa chuti citrónovú šťavu. Nakrájané mäso polejeme omáčkou a podávame s knedľou a brusnicami.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 40 g
- **Váhalova slanina** - 60 g
- **Mrkva** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Zeler** - 30 g
- **Citróny** - 20 g
- **Sadlo** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 10 g
- **Ocot** - 100 g
- **Tymián** - 3 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Baranie pliecko** - 600 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

