

Bravčové závitky s kapustou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rezne (8 rezňov z vykosteného bravčového karé) vyklepeme, osolíme a okoreníme. Na každý dáme surovú kyslú kapustu a skrútime. Závitky previažeme niťou alebo upevníme špajdlou či ihlou. Ukladáme ich do vymasteného pekáča, kde ešte nasypeme vrstvu kyslej kapusty. Počas pečenia podlievame vodou a nakoniec polejeme jogurtom. Podávame s knedľou.

Ingrediencie

- **Bravčové mäso (kotlety)** - 1600 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Kyslá kapusta** - 600 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

