

Moravský vrabec s červeným zelím

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bůček i maso nakrájíme na kousky, vložíme do pekáče, mírně osolíme, okmínujeme, posypeme cibulí nakrájenou na plátky, česnekem rozsekaným na drobno, podlijeme trochou vody a upečeme doměkka za občasného přelévání výpekem a podlévání vodou. Upečené maso vyndáme, výpek vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, rozředíme vodou, rozmícháme a vzniklou šťávu vaříme aspoň 20 minut. Ke konci varu ji dosolíme a nakonec procedíme a krátce převaríme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Červené zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 400 g
- **Vepřová plec** - 250 g
- **Vepřový bok** - 250 g

