

Opečený párek s curry omáčkou a rozmarýnovými brambory

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180C. Malé brambory, nejlépe rané, nakrájíme i se šlupkou na čtvrtiny. Pokud jsou brambory větší tak na osminy. Rozložíme je na plech pokrytý pečícím papírem. Otrháme jehličky ze stonku rozmarýnu a nasekáme na menší kousky. Brambory rozmarýnem posypeme. Okořeníme ještě podravkou a pokapeme olejem. Brambory pečeme asi 20 minut dozlatova. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme na kostičky. V hrnci rozehřejeme lžici oleje a cibulku necháme zesklivatět. Přidáme pomerančovou šťávu a vodu. Vše zahřejeme a přidáme rajské omáčky. Přivedeme do varu. Omáčku dochutíme lžicí sójové omáčky, lžičkou cukru a orientálním kořením. Na pánvi opečeme na oleji 4 libové párky. Párky nakrájíme na kolečka a rozložíme na talíř. Přelijeme omáčkou ještě posypeme orientálním kořením. Přidáme rozmarýnové opečené brambory.

Ingredience

- **Brambory** - 1000 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 2 g
- **Pomeranče** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Cukr krystal** - 8 g
- **Orientální směs 30 g** - 4 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 4 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vídeňské párky 200 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

