

Kýta s mozzarellou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Plátky masa z obou stran osolíme a opepříme, obalíme v mouce smíchané s kořením a na rozpáleném oleji opečeme. Vyndáme z pánve a ve výpeku zesklovatíme na půlkolečka nakrájenou cibulku. Přidáme zpět maso, bujón a podlijeme vínem. Na každý plátek položíme 2 kolečka rajčete. Zmírníme teplotu a přikryté dusíme za občasného podlévání. Před plným zredukováním každou kotletu přikryjeme plátkem mozzarely a posypeme oreganem. Přikryté necháme dojít. Podáváme s americkými bramborami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 400 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 800 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 125 g
- **Bazalka 10 g** - 5 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 5 g
- **Oregano 10 g** - 5 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

