Bolehošťský řízek

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Sušené houby dáme do misky a spaříme je horkou vodou. Po 10 minutách scedíme a necháme okapat. Cibuli nasekáme najemno a osmažíme ji na oleji spolu s nadrobno nakrájenou slaninou. Do pánve přidáme překrájené a propláchnuté zelí, polovinu hub a utřený česnek. Za stálého míchání opékáme asi 5 minut. Poté směs osolíme a opepříme. Z vepřové kýty nakrájíme přes vlákno plátky, naklepeme je dotenka a osolíme. Na každý dáme část směsi, zabalíme, spíchneme párátkem a obalíme v mouce. Řízky vyskládáme do vymazaného pekáčku a při 170°C asi 40 minut pečeme. Řízky vyndáme z pekáčku, výpek zaprášíme moukou, krátce osmažíme, zalijeme vývarem a povaříme do mírného zhoustnutí. Přidáme zbylé houby a dochutíme soli a pepřem. Ozdobíme snítkou rozmarýnu.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Rozmarýn čerstvý 18 g** - 3 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 500 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 20 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 100 g
- **Bílé zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE