Vepřové v kapustě

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Vepřové maso nakrájíme na kousky. Oloupanou cibuli nakrájíme a osmahneme na oleji dorůžova. Přidáme maso, osmahneme je, přidáme sůl, pepř a podlijeme teplou vodou. Dusíme do poloměkka. Kapustu očistíme, zbavíme košťálu, opláchneme, nakrájíme na kostky a spaříme ve vařící vodě. Poloměkké maso vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmažíme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme. Přidáme spařenou kapustu, utřený česnek se solí a za občasného míchání dodusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 6 g
- **Kapusta biela** - 480 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 400 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Mouka cizrnová výběrová 400 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 45 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE