

Vepřové na kmíně

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté plátky masa naklepeme a lehce posolíme. Na oleji zpěníme cibulku s kmínem, přidáme plátky masa a opečeme z obou stran. Podlijeme a povaříme. Šťávu vysmahneme, zaprášíme moukou, po zhnědnutí podlijeme a povaříme. Jako přílohu podáváme vařený brambor.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kmín celý** - 6 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 400 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

