

Selská směs

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Na olej dáme pokrájenou cibuli a nahrubo nastrouhanou mrkev a necháme smažit. Potom přidáme na kostičky nakrájené maso a na proužky nakrájený salám a uzené. Osolíme, přidáme pepř, kostku bujónu a všechno koření a necháme dusit ve vlastní šťávě. Pokud je potřeba, podlijeme troškou vody. Když je maso skoro hotové, přidáme na kostičky nakrájenou papriku a na plátky nakrájené žampiony a ještě chvíli dusíme. Na závěr přidáme smetanu a necháme ještě chvíli povařit. Na talíři posypeme nahrubo nastrouhanou nivou. Jako příloha se hodí rýže, hranolky, kroketky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 40 g
- **Paprika zelená** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 200 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 150 g
- **Vepřová plec** - 750 g
- **Hustopečské uzené 1,3 kg** - 150 g
- **Špekáčkový pikantní točený salám 2 kg** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Grilovací koření 40 g** - 3 g
- **Kari 25 g** - 3 g
- **Provensálské koření 15 g** - 4 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej řepkový** - 25 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

