Selské vepřové se zelím

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 80 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Opláchnuté maso potřeme česnekem rozetřeným se solí, vložíme do pekáče na cibuli a mírně podlijeme vodou. Pečeme za občasného přelévání šťávou z masa a podlévání vodou doměkka. Maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, rozmícháme, zalijeme vodou a šťávu vaříme aspoň 20 minut. Ke konci ji dle potřeby přisolíme a nakonec procedíme a krátce ještě povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Bílé zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Vepřová plec** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE