

Katův šleh

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme a na oleji orestujeme téměř do měkka. Přidáme nakrájenou cibuli, necháme zesklivatět, vložíme nakrájené okurky a kápie, rozsekané feferonky, kečup a několik kapek worcestru. Necháme krátce podusit. Podáváme s bramboráky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 750 g
- **Křupavé feferony 720 ml. Ručně skládané!** - 50 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 100 g
- **Kápie červená** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Beraní rohy sterilované 620 g** - 50 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **BIO Ketchup 530 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

