

Pikantní bůček na hořčici

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na silné asi 4 cm plátky. Osolíme a opepříme. Marinádu smícháme a všechny přísady spojíme. Zředíme troškou láku z beraních rohů. Maso v marinádě obalíme a necháme co nejdéle uležet, nejméně 2 hodiny. Po odležení lehce obalíme v mouce a opečeme zprudka na oleji. Do pekáčku dáme nakrájenou cibuli nahrubo a pět beraních rohů. Na to položíme maso. Do výpeku přidáme trochu vody nebo láku a zbytek marinády. Maso podlijeme a přikryté pečeme asi 1 hod doměkka. Během pečení podléváme horkou vodou a výpekem. Vhodná příloha- rýže, brambory nebo chleba.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 15 g
- **Cukr krystal** - 2 g
- **Hořčice kremžská 200 g** - 15 g
- **Hořčice orientální 340 g** - 15 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Grilovací koření 40 g** - 5 g
- **Beraní rohy sterilované 620 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 15 g
- **Vepřový bok** - 1000 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

