

# Cikánský bůček

**Počet porcí:** 7

**Doba přípravy:** 45 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Do kameninové nádoby dáme olej, cibuli, česnek zlehka a necháme zesklivatět. Maso (nakrájené na plátky zhruba 1,5 cm) opečeme, přidáme zeleninu, protlak, ostatní ingredience, víno a vodu. Hrncem zapneme na 6 hodin. Poté servírujeme s chlebem, pivem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika červená** - 300 g
- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 6 g
- **Kmín celý** - 5 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Vepřový bůček 320 g** - 1200 g
- **Paprika pálivá 25 g** - 4 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Grilovací koření 40 g** - 5 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 10 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 60 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

