

Dušená vepřová kýta na španělský způsob

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Olej zahřejeme v pánvi, vsypeme cibuli nakrájenou najemno a opékáme ji asi 10 minut. Pak ji vyjmeme a dáme stranou. Kousky masa nakrájené na velikosti sousta poprášíme moukou a postupně je opékáme v pánvi. Je-li potřeba, přidáme trošku oleje. Pak do pánve vrátíme cibuli i všechno maso. Vmícháme rozmělněný česnek, mletý kmín a papriku a pár minut opékáme. Vlijeme sherry a pomocí vařečky seškrábeme ze dna i stěn kastrolu všechny přípečky. Vlijeme vývar a 2 hodiny dusíme na mírném ohni. Servírujeme posypané mandlovými lupínky.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 4 g
- **Petrželová nať** - 5 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 150 g
- **Vepřová kýta bez kosti** - 600 g
- **Mandle jádra 200 g** - 30 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

