

Hovězí líčka s restovanými bramborovými noky a zahradní zeleninou

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Podle základního návodu na přípravu bramborových noků uvaříme noky z 200 g směsi na bramborové těsto. Směs zalijeme vodou (300 ml) a zamícháme. Necháme asi 5-10 minut odležet a důkladně prohněteme. Tvarujeme noky a vaříme v mírně osolené vodě podle velikosti 4-6 minut.

Noky poté pozvolna pečeme na másle do zlatova. Mrkev, celer a kedlubnu uvaříme v osolené vodě téměř doměkka. K mrkvi můžeme přidat do vody cukr. Zeleninu schladíme a osušíme. Na pánvičce rozehejeme olej a opečeme na plátky nakrájenou cuketu a 8 půlek žampionů. Poté přidáme kořenovou zeleninu a kedlubnu. Vše společně orestujeme, přidáme sůl, bylinky a 12 g másla. Maso připravíme dle návodu na pytlíku v mikrovlnné troubě, hrnci či pečící troubě. Servírujeme s bramborovými noky a kořenovou zeleninou.

Ingredience

- **Cuketa** - 50 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Kedlubna** - 60 g
- **Celer** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 21 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 50 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 6 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 25 g
- **Hovězí líčka 300 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

