

Vepřové v okurkové omáčce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme drcené nové koření, přisypeme mouku a připravíme zásmazku. Přidáme maso, zalijeme vodou a částí mléka. Dobře promícháme, osolíme a provaříme. Před koncem varu přidáme zbylé mléko a smetanu a vaříme do změknutí masa. Poté přisladíme, dochutíme převařeným octem a přecedíme. Kyselé okurky oloupeme a nakrájíme na kostičky. Podusíme je na zbylém oleji, vložíme i s olejem do omáčky a zamícháme. Omáčku zjemníme máslem, dochutíme solí a povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 8 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 12 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 340 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 8 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **TRADIČNÍ Moravské okurky 720 ml** - 100 g
- **Nové koření mleté** - 1 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **Olej slunečnicový** - 32 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 32 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

