

Hríbovica s klobasou

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Klobásu a mäso dáme do štvorlitrového hrnca a zalejeme vodou. Pridáme cesnak (6 strúčikov), cibuľu, korenie, bobkový list (2 ks) a huby posekané nadrobno. Varíme, až kým je mäso mäkké. Klobásu vyberieme z polievky skôr, aby sa nerozpadla. Vyberieme mäkké údené mäso, cibuľu, cesnak a bobkový list. Polievku prikryjeme, aby zbytočne nechladla. Pripravíme zápražku s paprikou a zalejeme ju časťou mlieka. Rozvaríme nahladko a vlejeme do hrnca aj s ostatným mliekom. Povaríme 5 – 10 minút. Potom rozmiešame kyslú smotanu (5 dl) s lyžicou hladkej múky (1 PL), vlejeme do hrnca a znovu – za stáleho miešania – povaríme. Nakoniec polievku dochutíme octom a keď treba, prisolíme. Mäso i klobásu pokrájame a vložíme do hríbovice, ktorú podávame s chlebom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Údené stehno 500 g** - 750 g
- **Hríb smrekový sušené huby** - 30 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot** - 10 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Bravur pikantná klobása cca 1,8 kg** - 750 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

