

Svíčková na smetaně

Potřebujeme:

75 g masa na jednu porci

proužek slaniny

mrkev

petržel

celer

koření: bobkový list,

černý pepř mletý nebo celý,

nové koření,

tymián

sůl

citrónová šťáva

smetana na vaření

Jak na to:

Zeleninu nastrouháme na hrubém struhadle a

na tuku připravíme zeleninový

základ. Na tomto opečeme slaninu pokrájenou

na drobnější kousky. Tedy pokud máme

maso nakrájené na plátky. Druhou variantou

je, žepoužijeme maso vcelku (pro více

osob) a to slaninou protkneme (našpikujeme).

