

Šormajzl bezlepkový

Název v sobě skrývá dobrotu v podobě vepřového žebírka a směsi chutně okořeněných pohankových krup s fazolemi.

4 vepřová žebírka

200 g pohankových krup

300 g fazolí /mohou být i sterilované/

4 stroužky česneku

majoránka

mletý pepř

sůl

3 cibule

sádlo

Fazole namočíme den předem, pohankové kroupy nemusíme. Oboje uvaříme zvlášť doměkka a scedíme.

Na sádle osmahneme okapané fazole a pohankové kroupy, ochutíme drceným česnekem, majoránkou, pepřem a solí.

Cibule nakrájíme na kolečka nebo klínky a osmažíme na sádle.

Vepřové kotlety mírně naklepeme, osolíme, opeříme a opečeme. Jsou-li plátky vyšší, podlijte je trochou vody a přikryté je ještě chvíli podusíme.

Podáváme směs pohanky s fazolemi, kterou přikryjeme vepřovou kotletou a ozdobíme smaženou cibulí. Chut' šormajzlu vyzdvihneme kyselou okurkou nebo zelím, popřípadě pickles.

D.ch.!