

Babiččin paprikáš



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

581 kalorií , 3 g cukrů , 50 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/babiccin-paprikas>

Příprava

Očistíme si celer, mrkev a se žampióny nakrájíme na plátky. Papriky nakrájíme na kostky. Telecí maso nakrájíme na kostky. Opečeme na zpěněné cibuli s paprikou a osolíme. Když je maso napůl měkké, tak přidáme celer, mrkve, žampióny, hrášek, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Do šťávy nalijeme smetanovou zálivku, chvíli povaříme a dochutíme. Podáváme s kolečky kapie přízdobenými šlehačkou na každé porci a plátkem citrónu.

Ingredience

- ✓ 500 g telecího masa
- ✓ sůl
- ✓ 60 g másla
- ✓ 80 g cibule
- ✓ 3 ks mrkve
- ✓ 3 ks bulvových celerů
- ✓ 20 g zeleného hrášku
- ✓ 100 g žampionů
- ✓ 0,8 l sladké smetany
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ 1 kapie
- ✓ 5 ks paprik
- ✓ 4 lžíce smetany ke šlehání (šlehačky)
- ✓ citrón

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější,
Maso, Rodina, Hlavní chod