

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 lžice smetany ke šlehání (šlehačky)
- citrón

Kategorie

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