

# Bavorský masový kotlík



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 2

**819** kalorií , **8 g** cukrů , **0 g** tuků , **9 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bavorsky-masovy-kotlik>

## Příprava

Hovězí a jehněčí maso nakrájíme na kostičky, cibuli hrubě nasekáme, brambory, mrkev, petržel a celer nakrájíme na asi 1/2 cm silné plátky, pórek podélně rozpůlíme a nakrájíme na kousky o síle prstu včetně zelené natě.

Ve velkém hrnci rozežřejeme olej, vložíme maso a za stálého míchání na prudším ohni po všech stranách dohněda opečeme a vyjmeme. Vložíme cibuli, zpěníme, přidáme brambory, opečeme a vyjmeme z hrnce. Nakonec opečeme zeleninu a vyjmeme.

Do hrnce postupně vkládáme vrstvu zeleniny, brambor a masa, každou vrstvu osolíme a opepříme, nakonec položíme vrstvu brambor. Po stranách přilijeme vývar, přivedeme k varu, přikryjeme a dusíme 1,5 hod až je maso měkké. Dušenou masovou směs připravíme na talíře a sypeme sekanou petrželkou a pažitkou.

## Ingredience

- 150 g hovězího předního masa
- 150 g jehněčího ramínka
- 100 g cibule
- 250 g brambor
- 150 g bulvového celeru
- 150 g mrkve
- 1 kořen kořenové petržele
- 1 střední pórek
- 250 ml zeleninového vývaru
- sůl dle chuti
- špetka mletého pepře
- špetka petrželové natě
- troška pažitky

## Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Maso, Hlavní chod

