

# Bramborový Eintopf s fazolemi



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

668 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborovy-eintopf-s-fazolemi>

## Příprava

Klobásu a mrkev nakrájíme na kolečka. Cibuli a česnek najkrájíme na jemno. Brambory nakrájíme na větší kostky. Na oleji osmažíme cibuli a česnek dozlatova, poté zasypeme paprikou a přidáme klobásu, brambory a mrkev. Krátce osmahneme. Zalijeme vývarem a vaříme 20 minut doměkka. Osolíme, opepříme, přidáme slité fazole a majoránku. Podáváme posypané petrželkou.



### Tip k receptu

Papriku i klobásu můžeme zvolit dle chuti i ostrou.

## Ingredience

- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 ks klobásy
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 konzerva červených fazolí
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 1/2 lžičky majoránky
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 400 g brambor
- ✓ 500 ml zeleninového vývaru
- ✓ 6 ks mrkví
- ✓ 4 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

