

Drábské maso



Obtížnost:

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

870 kalorií , 40 g cukrů , 60 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/drabske-maso>

Příprava

Maso nakrájíme na menší kostky, přidáme nahrubo nakrájenou cibule, kopřivy, pórek, na proužky nakrájenou papriku, rajčátka nakrájená na čtvrtky a klobásu na kolečka, pokrájený česnek. Osolíme, okořeníme, přidáme olej a zalijeme pivem. Vše promícháme (doporučuji nechat chvíli odležet a je-li čas, tak do druhého dne, leč není to nutné) a zabalíme do alobalu. Pečeme asi hodinu v troubě nebo v horkém popelu na ohništi. Jako příloha jsou možné brambory na různý způsob, nejlépe bramborové medaile či opékané brambory, i topinky jsou dobré.... zejména pivo chutná znamenitě.



Tip k receptu

1) lze to celé i dusit na sporáku a pak nechat krátce zapéct v troubě nebo klasicky péci v troubě (zprvu pod pokličkou či pod alobalem) 2) pokud nám této dobroty zbude a máme i dost šťávy, pak lze přidat podle potřeby trochu vývaru a zahustit (instantní bramborovou kaší, chlebem, jíškou) – budeme mít variantu, které můžeme říkat drábský guláš (chutná zejména s bramborovými nočky)

Ingredience

- ✓ 400 g libového vepřového masa
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 3 hrsti kopřivových listů (možno i cokoli zeleného - čerstvý špenát, polníček, v nejhorším cibulovou nať)
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce oleje
- ✓ 2 dcl piva
- ✓ 1/2 lžičky mletého zázvoru
- ✓ 1/2 lžičky mleté papriky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ kari koření
- ✓ chilli koření
- ✓ pórek
- ✓ 1 ostravská klobása
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 3-4 cherry rajčátka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

