

# Eintopf s uzeným masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**1677** kalorií , **0 g** cukrů , **103 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/eintopf-s-uzenym-masem>

## Příprava

Rozpálíme v hrnci olej a na něm osmažíme nakrájenou cibuli nadrobno a uzené maso na kostičky. Pak přidáme papriky nakrájené na kostičky. Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky a přidáme do hrnce. Osolíme, opepříme a zalijeme zakysanou smetanou rozředěnou trochou mléka. Přikryjeme pokličkou a dusíme doměkka. Podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.

## Ingredience

- ✓ 1 kg brambor
- ✓ 500 g uzeného masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 červené papriky
- ✓ 1 balení zakysané smetany
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 5 lžic oleje
- ✓ 5 lžic mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Maso, Zelenina, Rodina, Hlavní chod

