

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

