Falešná kastrůlková roštenka

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **3**

4575 kalorií , **0 g** cukrů , **150 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/falesna-kastrulkova-rostenka

Příprava

Maso vyklepeme, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji prudce z obou stran osmahneme. Maso vyjmeme, do výpeku přidáme drobně nasekanou cibuli, opražíme, stáhneme z ohně a přimícháme červenou papriku. Rychle promícháme, vrátíme na plotnu, přilijeme trochu vody nebo vývaru, pak do pánve vrátíme maso, které posypeme kmínem a přikryté dusíme do poloměkka. Potom přidáme na osminky nakrájené brambory a dále vaříme. Když je maso i brambory měkké, přidáme lečo, dochutíme, krátce povaříme a nakonec přidáme i majoránku. Podáváme s čerstvým chlebem.

Tip k receptu

Do masa klidně přidáme i čili koření.

Ingredience

- 500 g vepřového masa /plátky/
- trocha soli
- trocha mletého pepře
- několik lžic rostlinného oleje
- 4 brambory
- 1 sklenka leča /menší/
- 1 cibule
- 1 a 1/2 lžičky mleté červené papriky
- 1/2 lžičky celého kmínu
- trochu majoránky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod