

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.

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, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Do masa klidně přidáme i čili koření.

