

Lahůdkové maso v mrkvi



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1375 kalorií , **22 g** cukrů , **96 g** tuků , **49 g** bílkovin

Autor: linkinkatka

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahudkove-maso-v-mrkvi>

Příprava

Na kostičkách slaniny podusíme pokrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájené maso, osmahneme a ochutíme prolisovaným česnekem, pepřem a solí. Očištěnou mrkev nakrájíme na kolečka, přidáme k masu, podlijeme troškou vody a dusíme, až je vše měkké. Podáváme s vařenými bramborami.

Ingredience

- ✓ 400 g masa (vepřové, telecí, drůbeží)
- ✓ 750 g mrkve
- ✓ malý kousek libové anglické slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Hlavní chod