Lesso - italské sedlácké hody

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **6**

1852 kalorií , **3 g** cukrů , **24 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/lesso-italske-sedlacke-hody

Příprava

Spolu varíme šunku a hovädzie mäso asi 60 minút, potom pridáme mrkvu, zeler a kel. Spolú varime ďalších 15 minút, pridáme karfiol, špargľu a tesne pred dovarením párky s paprikou zbavenou jadrovníka. Dosolíme. Mäso podávame pokrájané na hrubšie plátky a obložené zeleninou. Ako prílohu podávame biele bagety.

Tip k receptu

Toto jedlo by si vyslúžilo nemecký prívlastok "Eintopf" - je to naozaj jedlo z jedného hrnca, má výbornú chuť.

Ingredience

- 300 g šunky od kosti
- 500 g hovězího masa
- 2 páry debrecínských párků
- 4 papriky (kapie)
- 2 kořeny mrkve
- 1 hlávka květáku
- 1 menší kořen celeru
- 1 menší hlávka kapusty
- 1 svazek chřestu
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod