

Skopové maso se zelím a brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

1104 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/skopove-maso-se-zelim-a-brambory>

Příprava

Nakrájanú cibul'u podusíme s tukom, pridáme mäso pokrújané na kocky, cesnak, korenie, soľ a dusíme do polomäkká vo vlastnej šťave. Pridáme pokrújanú kapustu, dusíme chvíľu ďalej a po pridání pokrújaných surových zemiakov dodusíme do mäkká.



Tip k receptu

Kapustu môžeme nahradit' kelom.

Ingredience

- ✓ 600 g skopového masa z kýty
- ✓ 1 hlávka bílého zelí
- ✓ 1 cibule
- ✓ 600 g brambor
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 80 g sádla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 6 kuliček pepře

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod