

Skopové s brambory na zahradnický způsob

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 6

115 kalorií , 9 g cukrů , 1 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/skopove-s-brambory-na-zahradnicky-zpusob>

Příprava

Mäso pokrájame na kocky a s pokrájanou cibul'ou a rozotretým cesnakom dáme na olej. Očistíme zemiaky, mrkvu, pridáme vodu, v ktorej sme rozpustili masox a na miernom ohni povaríme s mäsom asi 80 minút, v tlakovom hrnci menej. Asi 30 minút pred dovarením pridáme zemiaky a hrášok, soľ a mleté čierne korenie. Hotové jedlo polejeme kečupom a posypeme nadrobno pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

K tomuto jedlu podávame čierny domáci chlieb.

Ingredience

- 400 g skopového masa
- 300 g mrkve
- 800 g brambor
- 2 veľké cibule
- 4 stroužky rozetřeného česneku
- 100 g zeleného hrášku
- 1 lžíce zelené petrželové natě
- 50 ml olivového oleje
- 1 kostka masoxu
- troška mletého pepře
- 3 lžíce kečupu
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod