

# Zeleninový hrnec s uzeninou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

77 kalorií , 0 g cukrů , 5 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-hrnec-s-uzeninou>

## Příprava

Nejprve si nakrájíme zeleninu. Cibuli na drobno, žampiony na plátky, papriky na proužky, brambory a cuketu na kostičky a mrkev nastrouháme na hrubé nudličky. Na sádle usmažíme nakrájenou cibuli do lehkého zrůžovění a na ní orestujeme brambory. Poté zalijeme vodou tak, aby byly jen mírně potopené. Přidáme žampiony, papriku, cuketu a snítku libečku. Vaříme asi 10 minut. Pokrm dle potřeby mírně zahustíme jíškou, nebo moukou a krátce povaříme. Přisypeme nastrouhanou mrkev, ochutíme bujónem a kvalitní uzeninou. Nakonec vlijeme fazole z konzervy, prohřejeme a přidáme nakrájenou zelenou petrželku, nebo pažitku.



### Tip k receptu

Bujón může být jakýkoliv. Kdo má rád, může dát klobásu třeba paprikovou, nebo pálivou. Zahustit můžeme i doma udělanou jíškou. Podáváme s pečivem dle chuti.



## Ingredience

- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 6 středních žampionů
- ✓ 3 bílé papriky
- ✓ 3 větší brambory
- ✓ 1 kořen velké mrkve
- ✓ 1 konzerva fazolí v tomatě
- ✓ 1 kousek libečku
- ✓ 2 kostky zeleninového bujónu
- ✓ dle potřeby instantní tmavá jíška
- ✓ 1 středně velká cuketa
- ✓ 15 - 20 dkg měkké klobásy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Hlavní chod