

Chalupářský bramborový kotlík

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové řísky 1.2 kg
- olej 8 lžíce
- brambory 800 g
- pórek 400 g
- žampiony 600 g
- zelená paprika 4 ks
- smetana 400 ml
- chalupářská omáčka 4 balení
- česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové řísky nakrájíme na kousky, opečeme na rozpáleném oleji. Vyndáme je z pánve a necháme v teple.

Brambory oloupeme a pokrájíme na kostičky. Pórek omyjeme, oloupeme a nakrájíme na kolečka. Žampiony očistíme a pokrájíme též na menší kousky. Papriku, omyjeme, odstraníme jadérka a nakrájíme na malé kousky.

Všechnu zeleninu dáme do pánve. Přilijeme 150 ml studené vody a 100 ml smetany na vaření.

Vmícháme Knorr Fix Chalupářská omáčka a za stálého míchání dovedeme k varu. Necháme vařit zakryté cca 10 minut na slabém plameni. Do pánve přidáme připravené maso a necháme prohřát v omáčce. Můžeme dochutit nadrobno nasekaným česnekem.