

Zelenina s masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celer 50 g
- cibule 150 g
- kmín 1 lžička
- mrkev 100 g
- petržel 1 ks
- pórek 100 g
- sádlo 2 lžíce
- špekáček 200 g
- vepřová krkovice 350 g
- vývar masový 500 ml
- bílé zelí 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozehřátém sádle prudce opéct nakrájené maso, přilít 200 ml horkého vývaru a dusit na nízkou teplotu asi 20 minut. Zbylý ohřátý vývar, všechnu nakrájenou zeleninu a koření přidat k masu. Dusit doměkka ještě zhruba 40 minut, během dušení podle potřeby přilijte vývar. Nakrájené špekáčky přidat do hrnce asi 10 minut před dokončením dušení a prohřát.