

Tyrolský eintopf

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 500 g
- Kořenová zelenina 500 g
- Cibule, nakrájená na osminky 3 ks
- Česnek, drcený 6 stroužek
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Bobkový list 8 ks
- Masový vývar 1 l
- Brambor, oloupané 3 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

1 Předehřejte troubu na 180 stupňů. Maso a kořenovou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky, o velikosti zhruba 4 × 4 cm. Vložte je do hrnce, který můžete strčit do trouby (pokud máte jen hrnce s umělohmotnými uchy, použijte hlubší pekáč), přidejte česnek, cibuli, bobkové listy, vydatně osolte, opepřete a promíchejte.

2 Zalijte vývarem nebo vodou, přiklopte poklicí a vložte na hodinu do trouby.

3 Mezitím uvařte v osolené vodě doměkka brambory. Po hodině pečení zkontrolujte, zda se eintopf

nepřipaluje, podle potřeby dolijte vývarem či vodou a ještě dvacet minut pod pokličkou pečte. Na závěr přidejte brambory a podávejte.