

Maso v zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec 500 g
- hlávka zelí 1 ks
- rajčata 4 ks
- bobkový list 2 ks
- nové koření 8 kulička
- trocha pepř 1 ks
- trocha sůl 1 ks
- trocha olej 1 ks
- voda 300 ml
- masox 1 kostka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na trošce oleje orestujeme na kostičky nakrájené maso, přidáme nahrubo nakrájenou hlávku zelí, oloupaná rajčata, koření a masox.

Podlijeme vodou (asi 300 ml) a vaříme v papíňáku do změknutí.

Pokud jsme dali více vody, můžeme pokrm zahustit jíškou. Podáváme s vařeným bramborem.

Ozdobíme okurkou a rajčetem.