

Zelenina v pánvi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 500 g
- máslo 4 lžíce
- hovězí roštěná 500 g
- celer 150 g
- cuketa 200 g
- cibule 1 ks
- hořčičné semínko 2 lžička
- rajčata 6 ks
- kysaná smetana 150 g
- plnotučná hořtice 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na špalíčky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce tuku a opékáme je cca 10 minut. Mezitím okrájíme a opereme celer a nasekáme ho na kostičky. Očištěnou cuketu rozkrájíme na větší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na proužky. Zeleninu přidáme k bramborám, osolíme, opepříme a asi 5 minut podusíme. Na suché pánvi orestujeme hořčičná semínka a odložíme do mističky. Maso nařezeme na proužky. Na pánvi rozežřejeme zbytek tuku a za stálého obracení maso asi 3 minuty opékáme. Rajčata přepůlíme, zakysanou smetanu, hořčici a

solamyl utřeme dohladka. Maso a rajčata přidáme do pánve k zelenině, vmícháme smetanovou hořčici a necháme přejít varem. Podáváme posypané orestovaným hořčičným semínkem a posekanou kadeřavou petrželkou.