

Kotlík z mladého divočáka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- maso z mladého divočáka 300 g
- cibule 2 ks
- česnek 6 stroužek
- víno 50 ml
- sůl, pepř 1 ks
- brambory 1 ks
- kukuřice 3 lžíce
- fazole 2 lžíce
- olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Masíčko nakrájíme na velmi malé nudličky, prosolíme a ocesnekujeme. Na oleji osmahneme kolečka cibule. Pak přidáme maso, opepříme a osmahneme. Po zkaramelizování přidáme víno a malinko vody. Zprudka dusíme. Až se šťáva vypaří, přidáme kukuřici a fazolky.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Osolíme. Zprudka osmahneme na oleji, aby měly pořádnou kůrčičku.

Při servírování smícháme maso s opečenými brambory. Nesmí být smíchané dlouho, aby se z brambor nestala kaše a byly pěkně křupavé.