

Ptáčky se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso hovězí 400 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- mrkev 2 ks
- paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- vejce vařená 2 ks
- olej olivový 3 lžíce
- smetana zakysaná 150 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme paličkou. Jemně osolíme a opepříme. Mrkev očistíme, nakrájíme na čtvrtky, stejně tak papriku a pórek. Vejce nakrájíme na osminky. Vše klademe na plátky masa, které potom zabalíme do „balíčků“ a převážeme reznou nití.

Prudce je osmahneme na olivovém oleji, podlijeme vodou a dusíme asi 1,5 hodiny. Poté zalijeme zakysanou smetanou a krátce povaříme, zahustíme jíškou či hladkou moukou. Jako příloha se nejlépe hodí rýže.