

Mňamkové ragů

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Anglická slanina 100 g
- Vepřová krkovice 2 plátek
- Mrkev 4 ks
- Cibule 2 ks
- Celer 1 ks
- Brambory 6 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na dno hrnce dáme anglickou slaninu, na to osolené a opepřené maso, na to na kolečka nakrájenou mrkev, cibuli, kousek nakrájeného celeru a kvěťáku a na to na kolečka nakrájené brambory, osolíme je a opepříme. Dáme na sporák, chvíli necháme, než začne anglická slanina vonět. Pak zalijeme až nad brambory vodou, necháme vařit asi hodinu, voda se pomalu vyvařuje a chutě se nám propojí. Je to moc dobré a kdo má rád i jinou zeleninu, tak se tam dá dát cokoliv, paprika, kapusta...