

Hovězí Eintopf

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- anglická slanina 200 g
- bílé fazole 1 plechovka
- česnek 3 stroužek
- celer 0.5 ks
- hovězí maso 400 g
- brambory 400 g
- mrkev 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- saturejka 1 ks
- máslo 1 ks
- bobkový list 1 ks
- zelené fazolové lusky 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- růžičková kapusta 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si všechnu zeleninu, maso i koření. Brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky, fazolové lusky také nakrájíme. Fazole z nálevu slijeme a necháme okapat. Kořenovou zeleninu oškrábeme a nakrájíme, jak je libo. Oloupanou cibuli nasekáme nadrobno a česnek prolisujeme.

Maso a slaninu nakrájíme a osmahneme na cibulce a trošce oleje. Zalijeme vodou nebo zeleninovým bujonem, osolíme, opepříme, vložíme bobkový list a prolisovaný česnek. Po změknutí přidáme saturejku, nakrájenou zeleninu, bílé fazole a brambory. Vše dohromady opět vaříme, dokud zelenina nezměkne. Nakonec přidáme máslo. Kdo má rád hustší konzistenci může hovězí Eintopf zahustit jíškou.

Hovězí Eintopf podáváme jako hlavní chod, ke kterému už nepotřebujeme žádnou další přílohu.