

Mavta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- brambory 600 g
- kysané zelí 1 kg
- voda 1 ks
- uzená vepřová hlava 600 g
- sůl 1 ks
- fazole 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Fazole namočíme den předem a v téže vodě uvaříme doměkka.

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a uvaříme je v osolené vodě doměkka. Pak je rozšťoucháme. Maso vaříme spolu se zelím. Když je maso uvařené, vyjmeme je a do zelí přimícháme fazole. Pak základ zahustíme šťouchanými brambory.

Maso vykostíme a nakrájíme na plátky.

Horkou mavtu rozložíme na talíře, obložíme kousky masa a podáváme s tmavým chlebem.