

Skopové po Štýrsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 700 g
- tymián 1 ks
- sůl 1 ks
- cibule 100 g
- mrkev 100 g
- skopové maso 500 g
- ocet 1 ks
- celer 100 g
- bobkový list 1 ks
- **podle chuti**
- celý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Skopové maso podle potřeby očistíme, opláchneme, osušíme a nakrájíme na větší kousky. Skopové zalijeme horkou vodou, přidáme trochu octa, koření a uvaříme jej téměř doměkka.

Zatím si očistíme zeleninu. Brambory nakrájíme na čtvrtky, ostatní zeleninu na nudličky. Zeleninu přisypeme k téměř měkkému masu a společně vaříme do změknutí brambor a masa.

Skopové po Štýrsku podáváme samotné nebo s čerstvým pečivem.