Irish stew

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- bílá cibule 2 ks
- brambory 300 g
- čerstvý tymián 4 ks
- hovězí bujón 1 lžička
- česneková pasta 1 lžička
- mrkev 4 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- čerstvý rozmarýn 2 ks
- jehněcí maso 1 kg
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- bobkový list 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jehněčí maso podle potřeby očistíme a nakrájíme na kostky. Maso vložíme do vody a vaříme asi 90 minut doměkka.

Zeleninu očistíme a nakrájíme na hrubší kostky. Brambory, cibuli, mrkev a řapíkatý celer bez listů

vložíme do vody. Přidáme tymián, rozmarýn, bujón, česnekovou pastu a nakonec sůl a pepř podle chuti. Vše společně povaříme.

Měkké maso vyjmeme, propláchneme v horké vodě a přidáme k zelenině.

Irish stew podáváme horké v hlubokých miskách a zdobíme čerstvou petrželovou natí. Vhodnou přílohou je tmavý chléb.