

Hotpot s hovězím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hovězí maso 500 g
- rané brambory 500 g
- voda 600 ml
- petrželka 1 hrst
- bobkový list 1 ks
- cibule 300 g
- máslo 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- mrkev 600 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí maso vložte do osolené vroucí vody. Přidejte koření a maso vařte pod pokličkou na mírném ohni asi hodinu, než skutečně změkne. Když je maso téměř měkké, přidejte na kostičky nakrájenou mrkev, pak přidejte nakrájené brambory a nadrobno nakrájenou cibuli. Hotpot je hotový, když jsou maso i zelenina měkké a tekutina se odpaří, na závěr vše přelijte rozehřátým máslem, přendejte do zapékací misky a dejte zapéct do trouby.

Poznámka:

Ozdobte petrželkou.