

Eintopf s uzeným a kapustou

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Appetit - Březen 06

Suroviny

1 lžíce olivového oleje
2 cibule, oloupané a nakrájené najemno
1 mrkev nakrájená nadrobno
2 velké brambory, na kostičky
50 g šunky nebo vařeného uzeného bez kůže a tuku, nakrájeného na kousky
1,2 zeleninového vývaru
50 g drobných těstovin nebo nalámaných špaget
0,5 hlávky kapusty, nakrájené na kousky
sůl a pepř na dochucení

Postup

1) Ve větším hrnci osmahněte na oleji cibuli a mrkev, až změknou, ale nechytí barvu; trvá to tak pět minut. Přidejte brambory, maso i horký vývar, uveďte do varu, snižte plamen a povařte asi deset minut - těstoviny by měly změkhnout a rozpadající se brambory zahustit polévku.

2) Přidejte kapustu a povařte minutu až dvě, aby zkřehla, ale zůstala zelená a svěží. Osolte opepřete a jezte s čerstvým chlebem nebo pečivem.

Poznámka

str. 10