

Chašlama

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg jehněčích nebo telecích žebírek

1 kg brambor

3 cibule

2 zelené papriky

4 rajčata

sůl

pepř

čerstvý

Postup

Omytá žebírka naskládáme do většího kastrolu tak, aby maso zakrylo dno. Pokryjeme je vrstvou na kolečka nakrájené cibule. Na ní naskládáme vrstvu podélně nakrájených brambor. Přikryjeme vrstvou nakrájené papriky. Poslední vrstvu tvoří na kolečka nakrájená rajčata. Osolíme, opepříme, ale nemícháme. Přidáme vrstvu kopru a petrželky. Podlijeme studenou vodou tak, aby voda pokryla maso. Přikryjeme pokličkou a vaříme asi 40 min.

Po prvních 15 minutách lehce promícháme, dále už nemícháme.