

Bavorský eintopf

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg brambor

0,5 kg uzeného masa

2 cibule

2 červené papriky

1 kelímek zakysané smetany

sůl

pepř

olej

Postup

Uzené maso nakrájíme na kostičky a vhodíme na trochu oleje do hrnce. Brambory oloupeme, nakrájíme na plátky, cibuli a papriky nakrájíme na kostičky a přidáme k masu. Osolíme, opepříme, zalijeme zakysanou smetanou, kterou rozředíme mlékem nebo vývarem. Přikryjeme pokličkou a dusíme, až jsou brambory měkké. Nejlepší a nejrychlejší je příprava v tlakovém hrnci.