

Masový kotlík

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g mletého masa

200 g ječných krupek

200 g hlávkového zelí

100 g zeleného hrášku

100 g cibule

1 lžice oleje

1 lžička kari koření

1 kostka zeleninového bujónu

majoránka

sůl

Postup

Na oleji osmažíme maso a kari koření, až zavoní, zalijeme vodou. Do vařícího vývaru přidáme krupky, nudličky zelí, hrášek, sůl a bujón. Vše zvolna vaříme asi 45 minut a krátce před dokončením dochutíme majoránkou. Hustotu určujeme sami, může to být polévka až hustý pilaf.