

Hlavní stránka **Bělorusko** www.cesty.in/Belorusko

Běloruská podžírka

recept je určen pro 4 osoby

dobu přípravy je cca 1 hodina

Ingredience:

40 dkg vepřového masa na kostičky

2 cibule na kolečka

2 papriky na nudličky

3/4 kg brambor na kolečka

4-6 stroužků česneku nahrubo nasekaných

lžíce sádla

pepř

sůl

vegeta

zelená petrželka nebo pažitka na dozdobení

Příprava:

Na tuk dáme orestovat maso, přidáme cibuli, osolíme a opepříme, podlijeme vodou (do tlak. hrnce stačí 1a 1/2 dcl) a dusíme do poloměkka (v tlak. hrnci 10 minut).

Přidáme zeleninu, ještě trochu vody a dodusíme. (tlak. hrnec- 1a 1/2 dcl vody a dalších 10 minut dusit.)

Dochutíme vegetou a na talíři posypeme zeleným.

V letních měsících přidávám i další druhy zeleniny - např. rajčata, cuketu, okurku, kedluben...

Převzato z: <http://www.labuznik.com/recipe.php?ID=20530>

From:

<https://cesty.in/> - Cestovatelské stránky

Permanent link:

https://cesty.in/beloruska_podzirka?rev=1440781375

Last update: **2020/10/09 23:11**



