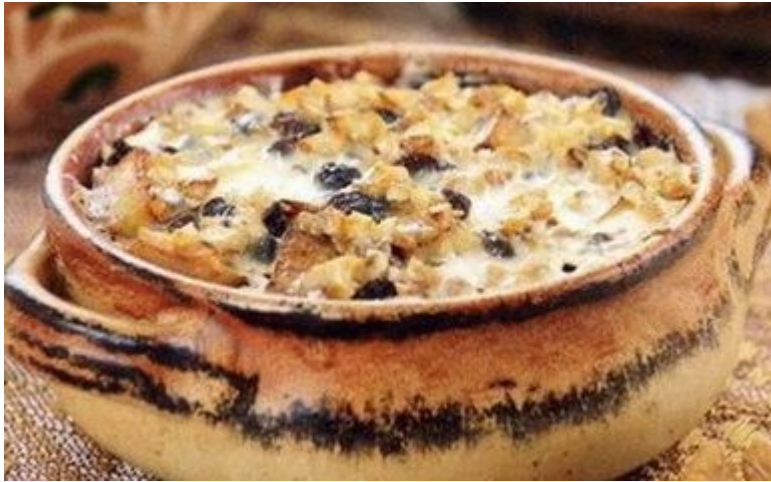


Hlavní stránka [Bělorusko www.cesty.in/Belorusko](http://www.cesty.in/Belorusko)

Běloruská podžírka (podžarka)



Recept je určen pro 4 osoby, doba 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>

Zobrazeno: 7 x

From:

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

Permanent link:

https://cesty.in/beloruska_podzirka

Last update: **2020/10/11 02:30**

