



Eintopf

Ingredience

přední hovězí: **150 g**
vepřová plec: **150 g**
mrkev: **1 ks**
petržel: **1 ks**
brambory: **1 ks**
čerstvé zelí: **80 g**
cibule: **1 ks**
zeleninový vývar: **800 ml**
máslo: **1 PL**
majoránka: **1 KL**
petrželová nať: **1 PL**

sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Maso nakrájíme na kostky o velikosti asi 2 cm, mrkev a petržel nakrájíme na kolečka, brambory na kostky stejně velké jako maso, cibuli na kostičky a...

Eintopf - recept

Maso nakrájíme na kostky o velikosti asi 2 cm, mrkev a petržel nakrájíme na kolečka, brambory na kostky stejně velké jako maso, cibuli na kostičky a zelí na proužky. Maso a nakrájenou zeleninu dáme ve vrstvách do většího hrnce, každou vrstvu osolíme a opeříme. Na poslední vrstvu dáme pár plátků másla. Zalijeme studeným vývarem, přivedeme k varu, zmírníme teplotu a pod pokličkou vaříme asi 1 hodinu, dokud není maso měkké. Ke konci vaření přimícháme majoránku a nadrobno nasekanou petrželku.

Německý **Eintopf** může mít mnoho podob a chutí. Kombinovat se mohou např. luštěniny, různá zelenina i různé druhy masa a bylinek.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí