

Hotpot

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- brambory 500 g
- mrkev 600 g
- celý černý pepř 1 ks
- máslo 2 lžíce
- cibule 300 g
- bobkový list 2 ks
- petrželka 1 ks
- voda 6 dl
- hovězí maso 500 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 1

Postup:

Opláchnuté hovězí maso vložíme do vařící osolené vody. Přidáme koření a maso vaříme pod pokličkou na mírném ohni.

Když je maso téměř měkké, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev. Po chvíli přidáme na kostičky nakrájené brambory a nadrobno nakrájenou cibulku.

Hotpot je hotový tehdy, když maso a zelenina změkne a tekutina je odpařená. Zeleninu a brambory

přelijeme rozehřátým máslem, ozdobíme petrželkou a poklademe na plátky nakrájeným masem.