

Dušené telecí se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 1 svazek
- sádlo 100 g
- kost morková 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- brambory 5 ks
- pórek 1 ks
- telecí maso 300 g
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 4 ks
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na malé tenké kousky. Zeleninu očistíme a oloupeme. Brambory a celer nakrájíme na plátky, mrkev, cibuli a pór na kolečka. Všechno osolíme, opeříme, opaprikujeme.

Do nádoby, kterou lze vodotěsně uzavřít, vložíme nejprve sádlo, pak střídavě vrstvu zeleniny a masa. Nepřilévá se žádná tekutina. Navrch položíme morkovou kost. Uzavřeme a vaříme v páře 2 hodiny.

Morkovou kost vyjmeme a jídlo podáváme ozdobené petrželkou.