

Brambory po alsasku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

759 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/brambory-po-alsasku>

Příprava

Česnek posekáme, jednu oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka. Bylinky omyjeme a osušíme a spolu s pepřem, vínem, pokrájenou cibulí a česnekem smícháme v míse. Maso pokrájíme na kostky, naložíme do marinády, přiklopíme a uložíme přes noc do chladu. Poté vyjmeme z marinády. Pórek omyjeme a očistíme, oloupeme zbylé 3 cibule a vše pokrájíme na kolečka. Mrkev a brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na plátky. Brambory, zeleninu a maso navrstvíme do římského hrnce. Každou vrstvu osolíme a opepříme. Zalijeme marinádou. Římský hrnec přiklopíme víkem a dusíme asi 2 hodiny. Podáváme v římském hrnci.

Tip k receptu

Lze zapéct i v normálním pekáči, ale římský hrnec ničím nenahradíš.

Ingredience

- 350 g jehněčího hřbetu bez kosti
- 350 g vepřového ramínka
- 3 stroužky česneku
- 3 ks cibule
- 1 malý svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 ks bobkového listu
- 5 kuliček pepře
- 500 ml bílého vína (ryzlink)
- 2 ks póru
- 1-2 ks mrkve
- 1 kg brambor
- 2 lžičky soli
- 1 špetka mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Francouzská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Hlavní chod

