

Domáci živáňská



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

3549 kalorií , **0 g** cukrů , **259 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-zivanska>

Příprava

Brambory nakrájíme na kostky, maso také. Přidáme cibuli nakrájenou na kolečka, česnek, zeleninu nakrájenou na kostky, lečo, slaninu a klobásy. Osolíme, okořeníme paprikou, vegetou, majoránkou, kmínem, pepřem a petrželovou natí. Přidáme trochu oleje a promícháme. Připravenou směs vysypeme do pekáče a podlijeme trochou vody. Přikryjeme a pečeme ve vyhřáté troubě asi hodinu.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 1/2 kg vepřového masa
- 150 g slaniny
- 2 klobásy
- 2 cibule
- 2-3 stroužky česneku
- kořenová zelenina
- malá sklenka leča
- sladká paprika
- kmín
- Vegeta
- sůl
- pepř
- majoránka
- rostlinný olej
- petrželová nať
- voda na podlití

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod