# Živáňská

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: **2**

**3751** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** https://srecepty.cz/zivanska

## Příprava

Maso si nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme nadrobno a přidáme k masu. Oloupeme brambory, nakrájíme je na kolečka a přidáme k masu. Přidáme koření a vše dobře promícháme. Vezmeme alobal a vyrobíme z něj dvojitou kapsu, do které dáme masovou směs. Doporučuji aspoň hodinku nechat proležet. Pak pečeme, až je maso měkké.

### Tip k receptu

Živáňskou můžeme také rozdělit do alobalu po jednotlivých porcích, tedy kolik porcí, tolik "kapes". Maso bude rychleji propečené. Klasickou živáňskou můžeme připravit i běžným způsobem v troubě.

## Ingredience

- 0,5 kg vepřové plece (případně krkovičky)
- 1 kg brambor
- 3 cibule
- 1 hrneček sádla (případně oleje)
- 1 lžička soli
- 1/2 moka lžičky pepře
- 1 lžička mleté papriky

## Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod