



Kotlovina

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Orlík)

název	množství (na 13.0 porcí)	
Maso - vepřové	2.6 kilogramy	Směs, může být koleno, krkovice, kýta. I jiná masa nebo klobásy
Rajčata	1.6 kilogramy	
Cibule	1.6 kilogramy	
Brambory	1.6 kilogramy	
Mrkev	1.3 kilogramy	
Žampiony	812 gramy	
Sádlo	130 gramy	
Paprika červená [kus]	6.5 kusy	
Chléb [bochník]	1.6 kusy	
Česnek [palice]	1.6 kusy	

návod k přípravě

Kotlovina je srbské/chorvatské jídlo, v podstatě "guláš" či hustá polévka se spoustou zeleniny. Maso nakrájet na kusy a nakořenit (sůl, pepř, česnek, olej, červené víno), nechat v chladu odležet (není nutné). Možno využít i maso po grilovačce, syrové či upečené. Nakrájet zeleninu, cibuli na plátky, mrkev na kolečka, papriku a rajčata na kousky, žampiony přepůlit, brambory na kousky. Opéct maso na sádle, dát stranou. Na sádlo přidávat postupně cibuli, až změkne, tak mrkev, po chvíli paprika. Až vše změkne, přidat rajčata (celkem max 20 minut). Přidat vodu (vývar, červené víno), brambory, vrátit maso, zvolna vařit do měkka.

úkoly

recept nemá úkoly