VAŘÍME S MONY

Jedna pánev

do 30 minut



Monika Karagkiozis Jálová

Rychle, pestře, bez zbytečného nádobí



09

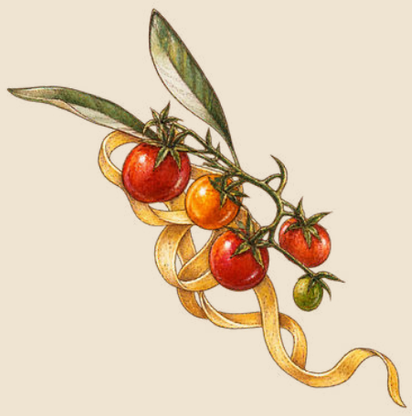
Mleté maso s bramborami a zeleným hráškem

Šťavnaté mleté maso, brambory a pořádná porce zeleného hrášku. Jednoduché a syté jídlo pro dva.

35 MINUT · 2 PORCE

Suroviny

- 200 g mletého hovězího masa
- 2 menší brambory
- 300 g mraženého hrášku
- 1 větší cibule
- 30 ml olivového oleje
- 1 lžička sladké papriky
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 4 cherry rajčata
- 700 ml vývaru nebo vody
- sůl a pepř



Postup

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na malé kostky. Cibuli nakrájejte na podobně velké kousky a rajčátka rozpůlte.

2. V hluboké pánvi se širokým dnem rozehřejte olej. Přidejte mleté maso a při vyšší teplotě ho důkladně opečte.

3. Přidejte cibuli, brambory a společně s masem je dobře opečte. Pak přidejte rajčatový protlak a krátce ho prohřejte. Vmíchejte sladkou papriku, sůl a pepř.

4. Dále přidejte rozpůlená rajčátka, zalijte horkým vývarem nebo vodou a přisypte mražený hrášek. Přikryjte a duste přibližně 20 minut, dokud brambory nezměknou.

5. Pánev odkryjte a podle potřeby nechte omáčku krátce zredukovat, aby jídlo zůstalo šťavnaté. Dochuťte solí a pepřem.

MONY TIP
Maso, cibuli i brambory důkladně orestujte – právě opečený základ dodá jídlu plnou chuť. Podávat můžete se lžící zakysané smetany a pečivem.



