

SUROVINY

-
- 1/2 kg vepřového masa nakrájeného na kostičky (plec nebo hřbet s trochou tuku)
- 4 střední brambory, oloupané a nakrájené na kostičky
- 4 velké mrkve, oloupané a nakrájené na plátky
- 4 střední cibule, oloupané a nahrubo nakrájené
- 1 lžička soli
- 4 lžičky sušeného oregana
- olivový olej
- 1 x 400 g plechovky nakrájených rajčat (dolijemestudenou vodou)
- 1 lžice rajčatového protlaku



TAVAS



4 porce



90 min

POSTUP

- Předehřejte troubu na 200 C / plynovou 6.
- Do tavas nebo jiné zapékačké mísy vložte vepřové maso, brambory, mrkev a cibuli.
- Posypte solí a oreganem a zakápněte asi lžící nebo dvěma olivovým olejem. Vše promíchejte.
- Uprostřed mísy udělejte důlek tak, že ingredience vytlačíte do stran.
- Do důlku nalijte vodu s nakrájenými rajčaty a protlakem.
- Pokapejte ještě trochou olivového oleje a nádobu zakryjte.
- Vařte asi 60 minut – v polovině kontrolujte, v případě potřeby přidejte více horké vody, aby se maso a zelenina daly promíchat. Nechte odkryté posledních 15 minut, aby vše dostalo zlatou barvu. Podle toho, jak velké kusy zeleniny jste nakrájely, bude trvat pečení. Zelenina i maso musí být měkké a propečené.
- Před podáváním vše promíchejte.
- A příloha může být brambory, rýže.