

Tekvicový kotlík

Potrebuje

- - 3kg guľatá tekvica
- - 200g klobásky
- - 200g uvarenej fazule
- - 200g mladých zemiačikov
- - 3 PL masť
- - 150g Karičky
- - 1/2 zeleru
- - 175ml smotany na šľahanie
- - 2 mrkvy
- - olej
- - 200g húb
- - 1 cibuľa
- - červená paprika, tymián, rasca
- - soľ, mleté korenie, čili

Postup

Z tekvice zrežeme vrch, zvnútra ju vydlabeme, osolíme, potrieme olejom a dáme piecť na 40 minút pri teplote 180stupňov. Po 20 minútach ju otočíme dolu hlavou. Kým sa pečie, na oleji si opražíme nakrájanú cibuľu. Potom pridáme na väčšie kúsky nakrájanú klobásku, červenú papriku, čili a 10 minút opražíme spolu s pokrúpanou mrkvou a zelerom. Pridáme huby, okoreníme, zalejeme smotanou a Karičkou a povaríme dohusta. Zmes prelejeme do tekvice a ešte 30 minút pečieme spolu s vrškom tekvice.

Tento recept nám posielal: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: stredná

čas: 80 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno