

# DYMLYAMA

## UZBEKISTÁN

PRO 4 OSOBY

### Suroviny

- 800 g maso hovězí
- 100 g tuk
- 2 cibule
- 1 kg brambor
- 2 mrkví
- 1/4 zelí
- 1 kg rajče
- 1 palička česneku
- sůl, koriandr, červený pepř - dle chuti

### Postup

1. Maso umyjte a nakrájejte na středně velké kusy.

2. Do hrnce vložte tuk (tuk lze nahradit lžící rostlinného oleje), počkejte až se tuk rozežřeje a následně přidejte maso.

3. Na maso položte vrstvu cibule nakrájené na poloviční kroužky.
4. Posolte, posypte koriandrem a pepřem.
5. Předejte mrkev nakrájenou na plátky.
6. Dále na mrkev přidejte brambory nakrájené na čtvrtiny.
7. Přidejte cibuli a koření.
8. Přidejte vrstvu zelí.
9. Poslední vrstvu tvoří plátky rajčat. Rajčata trochu osolíme.
10. Dymlyamu vaříme cca hodinu. Během této doby by mělo být všechno připraveno.

