

Hovězí kousky se žampiony a rajským protlakem

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí nakrájíme tak, aby měly všechny přibližně stejnou velikost. Menší žampiony rozkrájíme na poloviny, pórek nakrájíme na půlkolečka. Dno kastrolu vhodného do trouby poklademe kousky sádla, na ně dáme hovězí kousky, osolíme a okmínujeme mletým kmínem. Posypeme tymiánem, oreganem, přidáme pórek a žampiony a pořádně promícháme. Podlijeme trochou vody (cca do poloviny výšky masa) a dáme do trouby na cca 200 stupňů. Kontrolujeme každých 20-30 minut, v případě potřeby podlijeme vodou, aby maso nebylo ponořené, ale aby se nepřipalovalo. Když je maso měkké, přidáme rajský protlak, promícháme a vrátíme do trouby na cca 15-20 minut. Podáváme s rýží a sterilovanými okurkami.

Ingredience

- **Pórek** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Kmín celý** - 3 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 150 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Hovězí zadní** - 700 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 3 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

