

Hovězí po orientálsku

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Plátky hovězího masa naklepeme a osolíme. Na oleji osmažíme cibulku, přidáme rajčatový protlak a plátky masa. Podusíme. Rajčata, papriky, česnek a houby podusíme zvlášť. Měkké maso vyndáme, do šťávy přidáme mouku a s trochou vody povaříme. Přidáme podušenou zeleninu a maso a vše prohřejeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Paprika červená** - 40 g
- **Paprika zelená** - 40 g
- **Rajčata** - 60 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Hovězí přední** - 200 g
- **Hřib smrkový sušené houby** - 15 g
- **Mouka jáhlová nativní 300 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 15 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

