

Hovězí maso dušené na hořčici

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup přípravy

Omyté, odblaněné maso důkladně osolíme, prošpikujeme slaninou a potřeme silnější vrstvou hořčice. Na rozpáleném oleji maso prudce osmahneme dohněda, vyndáme a na vypečené šťávě orestujeme nakrájenou cibuli, mrkev a papriku. Orestovanou zeleninu přidáme do hrnce k masu a vše přelijeme horkou vodou. Přidáme bobkový list, nové koření a pod pokličkou dusíme na mírném plameni cca 3 hodiny. Po změknutí maso vyndáme a nakrájíme na plátky. Omáčku přecedíme, opepříme, dosolíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 400 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Hovězí zadní** - 500 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 80 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 30 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

