Dušené hovězí se zeleninou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 160°C. Hovězí kýtu nakrájíme na kostky, cibuli nadrobno, řapíkatý celer, mrkev a petržel na kousky. V hrnci nebo pánvi vhodné do trouby opečeme na oleji cibuli, přisypeme maso a necháme zatáhnout. Vsypeme koření (2 bobkové listy, 5 kuliček nového koření), osoíme a opepříme. Vmícháme zeleninu a restujeme 5 minut. Přilijeme rajčata a vývar, zakryjeme a pečeme 2 hodiny. Oloupané brambory nakrájíme na plátky. Rovnoměrně vyskládáme na maso, osolíme, opepříme a odkryté vrátíme do trouby na dalších 30 minut. Pečeme při teplotě 190°C.

Ingredience

- **Brambory** - 400 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Petržel** - 50 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 6 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Nové koření celé 30 g** - 1 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Celer řapíkatý** - 60 g
- **Hovězí zadní** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 400 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE