Hovězí s olivami

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Maso smícháme s přípravkem Mletá masa. Osmažíme 2 nakrájené cibule a 4 stroužky česneku pokrájené na plátky, přidáme maso a smažíme. Podlijeme vývarem, přidáme rajčata, papriku a dusíme pod pokličkou až maso bude hotové. Nakonec přidáme kapary a (černé) olivy, dochutíme pepřem. Maso podáváme s kysanou smetanou a tortillou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Paprika červená** - 60 g
- **Česnek** - 4 g
- **Olivy zelené** - 10 g
- **Mleté maso hovězí** - 500 g
- **Tortilla kukuřičná 6"(15cm) Vacuum RETAIL 12 ks 181 g** - 40 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 50 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Směs na mletá masa 30 g** - 15 g
- **Podravka rajčata pasírováná 500 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE