

Hovězí s dýní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- máslová dýně 230 g
- mleté hovězí maso 500 g
- olej 2 lžíce
- trocha soli a pepře 1 ks
- petrželka na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Máslovou dýni také oloupeme, rozkrojíme na poloviny a odstraníme semínka i vlákna. Pak ji pokrájíme na větší kostičky.

Mleté maso nejprve osmahneme na oleji, podle potřeby osolíme, opepříme, podlijeme trochou vody a dusíme. Přibližně po 15 minutách přidáme dýni a společně dusíme doměkka.

Masovou směs podáváme nejlépe s vařenými bramborami. Na talíři vše ještě ozdobíme snítkou čerstvé zelené petrželky.