

Hovězí tokáň

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí přední 500 g
- Sádlo 60 g
- Cibule 150 g
- Rajčatový protlak 40 g
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Hovězí vývar 200 ml
- Bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme sádlo a v něm osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Maso nakrájím na proužky asi 0,5 cm silné a 4 cm dlouhé, přidáme je k cibulce a po všech stranách je rychle opečeme. Pak k masu přidáme protlak, osolíme, opepříme, podlijeme vývarem a vínem a zakryté pokličkou zvolna dusíme doměkka. Podáváme s těstovinami, rýží nebo houskovým knedlíkem.