Cikánská hovězí pečeně

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 500 g
- Slanina 20 g
- Sádlo 50 g
- Máslo 20 g
- Rajčata 2 ks
- Papriky 3 ks
- Rajčatový protlak 2 lžíce
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Cibule větší 1 ks
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí zadní lehce naklepeme, protkneme slaninou, osolíme a opepříme. Drobně pokrájenou cibuli zpěníme na sádle, přidáme maso a opečeme ze všech stran, aby se zatáhlo. Pak podlijeme trochou vody, přidáme rajčatový protlak a pečeme pod pokličkou do změknutí. Při pečení maso občas obrátíme, přelijeme šťávou a podle potřeby podlijeme vodou. Ke konci pečení přidáme očištěné papriky, rajčata a okurku pokrájené na nudličky a pečeme, až maso změkne. Podáváme s dušenou rýží nebo s vařenými těstovinami.