

Hovězí pečeně s rajčaty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hovězí kýta 800 g
- sůl a pepř 1 ks
- cibule 3 ks
- olivový olej 6 lžíce
- česnek 2 stroužek
- tymián, rozmarýn, oregano 3 snítka
- červené víno 200 ml
- rajče 500 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí kýtu svážeme provázkem do požadovaného tvaru, osolíme, opepříme, cibuli nakrájíme nahrubo. V kastrolu rozežhřejeme olej, cibuli osmahneme dozlatova. Přidáme maso, opečeme, aby se zatáhlo.

Česnek nakrájíme nadrobno, bylinky nasekáme najemno, česnek i bylinky přidáme k masu, podlijeme vínem. Přiklopíme a dusíme. Dle potřeby podléváme vodou nebo vývarem.

Rajčata nakrájíme na větší kousky, přidáme k měkkému masu a provaříme. Osolíme, opepříme, podáváme s pečenými bramborami.