

Hovězí flamendr

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: evik85



Suroviny

Porce: 2

- hovězí maso z konzervy 300 g
- máslo 60 g
- střední cibule 1 ks
- malá masitá paprika 1 ks
- ostrý kečup 4 lžíce
- česnek 2 stroužek
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme na tenké nudličky nakrájenou papriku, osmahneme, vložíme překrájené maso z konzervy i se šťávou, kečup, prolisovaný česnek, pepř a sůl a chvíli podusíme.