

Dušené skopové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Skopové maso 900 g
- Máslo 3 lžíce
- Cibule 3 ks
- Rajčata 450 g
- Sůl 2 lžička
- Černý mletý pepř 2 lžička
- Mletá paprika sladká 2 lžička
- Koriandr 1 lžička

Doba přípravy: 130 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Pákistán

Počet porcí: 6

Postup:

Máslo rozpustíme ve větší nádobě, osmažíme v něm dozlatova nakrájenou cibuli, přidáme maso a necháme ho lehce zhnědnout. Pak přidáme nakrájená rajčata, sůl, pepř, papriku a koriandr. Dobře promícháme a přivedeme do varu, pak zmírníme oheň, nádobu přiklopíme a dusíme za občasného promíchání asi 90 minut, dokud maso nezměkne. Podáváme s vařenou rýží a zeleninou, ale můžeme zvolit i vařené nebo opékané brambory.

