

Hovězí výpečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1.2 ks
- česnek 3 stroužek
- kmín 1.2 lžička
- hovězí zadní 1 kg
- mletá paprika sladká 1 lžička
- olej 150 ml
- gyros koření 1.2 lžička
- pepř 4 barev 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na marinádu smícháme dohromady, přidáme maso nakrájené na kostky a necháme v chladnu do druhého dne odležet. Odležené maso dáme stejnoměrně do pekáčku, posypeme nakrájenou cibulí, zalijeme vodou, přikryjeme poklicí, dáme do předehřáté trouby na 180°C na spodní mřížku a pečeme doměkka. Během pečení několikrát promícháme. Pokud chceme mít více šťávy, tak nenecháváme úplně vodu vypařit a zahustíme kukuřičným škrobem a podle chuti dochutíme.