

Směs na těstoviny

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 400 g
- sádlo 2 lžíce
- cibule 2 ks
- rajčatové pyré 200 g
- mrkev 1 ks
- fazolové lusky 8 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na rozpálené sádlo dáme na čtvrt měsíčky nakrájené cibule a osmažíme lehce dozlatova. Přidáme mleté maso a necháme ho zatáhnout. To znamená, že nebude červené.

Osolíme, opepříme, přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, nakrájené fazoly, rajčatové pyré, podlijeme vodou a přikryjeme pokličkou. Já jsem podlila jenom málo a musela jsem během dušení ještě podlévat, tak to kontrolujte !!!!! A podlévejte.

!!!Někdy je pyré dost kyselé, tak můžete přidat trochu cukru krupice.

Maso dusíme doměkka, ale hlavně aby byla také měkká mrkev. Bude to trvat tak 5 - 10 minut, to podle toho na jakou hrubost máte namleté maso. Štávy si udělejte kolik budete potřebovat a to tak že přidáte třeba víc vody.

Směs ještě dochuťte česnekem a majoránkou. Kdo má rád bazalku, může si udělat s její příchutí