

Babiččino prima hovězí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- vepřové maso 800 g
- slanina 50 g
- chlebové kůrky 20 g
- cibule 2 ks
- koření na divočinu 1 lžíce
- vývar 150 ml
- světlé pivo 150 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Hovězí maso odblaníme, opláchneme, osušíme a nakrájíme na kostky
2. K rozpečené slanině nakrájené na kostičky přidáme oloupané, na proužky nakrájené cibule a necháme je zeskovatět
3. Na tento cibulový základ vložíme kostky masa, ze všech stran osmahneme, přidáme plátek citronové kůry, koření na divočinu, nastrouhané chlebové kůrky a vše krátce zasmažíme
4. Po začervení podlijeme vývarem a dusíme doměkka, před dokončením přilijeme světlé pivo a povaříme do zhoustnutí, nakonec podle chuti osolíme.