

Bratislavský tokáň

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 600 g
- houby 300 g
- sterilizovaný hrášek 100 g
- rajský protlak 1 lžíce
- cibule 2 ks
- chlebová kůrka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozehrátém oleji zpěníme oloupané, na jemno nakrájené cibule, přidáme na nudličky nakrájené maso, krátce osmahneme, osolíme a opepříme
2. Podlijeme vývarem a pod pokličkou za občasného promíchání a podle potřeby podlévání dusíme do téměř měkka
3. Mezitím očištěné houby nakrájíme na plátky, osolíme, okmínujeme a ve vlastní šťávě dusíme, až se šťáva vydusí
4. Pak k téměř měkkému masu přidáme houby, okapaný hrášek, rajčatový protlak, na jemno nakrájenou chlebovou kůrku a dodusíme doměkka.