

Pikantní hovězí hranolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 1 ks
- hovězí maso 500 g
- kečup 8 lžíce
- červená paprika 150 g
- sádlo 40 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Naklepané hovězí maso pokrájíme přes vlákna na hranolky, opečeme v tlakovém hrnci na rozehřátém sádle, vmícháme papriku, podle chuti chilli, osolíme a podlijeme asi 1/4 l vody. Hrncem uzavřeme a dusíme až maso změkne, asi 25 min. K změklému masu přidáme kečup, rozetřený česnek, pokrájenou čerstvou papriku a cibuli. Ještě podusíme asi 10 min. Podáváme z rýží nebo s těstovinami.