

Hovězí na víně se zázvorem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 1 kg
- zázvor 1 ks
- olej 2 dl
- česnek 3 stroužek
- sůl 1 špetka
- tymián 1 špetka
- mletý kmín 1 špetka
- červené víno 3 dl
- pepř 1 špetka
- bazalka 1 špetka
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájím na nudličky, na oleji zpěním nakrájenou cibulku, přidám na plátky nasekaný česnek a čerstvý zázvor také na plátky.

Vložím maso a orestuju ho ze všech stran, teprve potom ho opepřím, osolím, přidám mletý kmín a trochu tymiánu a bazalky.

Podliji červeným vínem, kterým nešetřím a musí být prosím dobré.

Pak už jen dlouze dusím na mírném stupni, jen aby lehce probublávalo a podlívám vodou nebo

vývarem. Klidáňko 3-4 hodky - do měkka. Omáčku malinko zahustím, ale není to nutné.

Poznámka:

výbornou přílohou je špenát a noky