

Hovězí maso na houbách podle sonizny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- hovězí maso 500 g
- hřiby 250 g
- máslo 20 g
- tymián 4 snítka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Hovězí maso osolíme, opeříme.
- 2) Cibuli nakrájíme najemno a smažíme na másle dozlatova. Přidáme maso a dusíme minimálně 1 hodinu.
- 3) Poté přidáme hřiby, kmín a tymián, podlejeme a znovu dusíme ještě aspoň hodinu.