

Hovězí maso na okurkách s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní maso 500 g
- sterilované okurky 8 ks
- sůl, pepř 1 ks
- rýže 1 ks
- plnotučná hořčice 4 lžíce
- cibule 2 ks
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, odblaníme, nakrájíme ho na tenké nudličky a naložíme ho na deset minut v hořčici.

Mezitím si cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na rozpáleném oleji.

Jakmile zesklivatí, přidáme k ní maso i s hořčicí, podlijeme ho trochou vody, přidáme sůl, pepř a pod pokličkou vše za občasného míchání dusíme, dokud nebude maso měkké. Asi 30 minut před koncem přidáme k masu okurky nakrájené na kolečka. Podáváme s rýží.