

Dušené hovězí s brambory a silnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí krk 500 g
- cibule 1 ks
- olej 1 ks
- brambory 1 ks
- pohankové krupičky 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a osmahneme na dně tlakového hrnce na lžíci oleje. Přidáme osolené a opepřené maso a zprudka osmažíme, aby se zatáhlo. Podlijeme 3 dcl vody a v tlakovém hrnci vaříme 45 minut.

Mezitím oloupeme, nakrájíme a uvaříme brambory. Jakmile bude maso hotové, vyndáme ho z hrnce a zbytek omáčky zredukujeme nad plamenem s přidáním krupičky na zahuštění a na závěr dosolíme.