

Hovězí po mexicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 2 lžíce
- hovězí maso (nejlépe kližka) 750 g
- sůl podle chuti 1 ks
- hovězí vývar 1 hrnek
- cuketa 2 ks
- červené fazole 1 plechovka
- mrkev 2 ks
- ostrý kečup 2 lžíce
- škrob 1 lžička
- malá rajčátka 8 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájené na kostičky osolíme a vložíme do rozpáleného oleje. Opečeme, podlijeme vývarem a zvolna dusíme doměkka.

Přidáme cuketu, fazole, mrkev a kečup. Zahustíme lžičkou škrobu, který jsme zředili vodou, a ještě provaříme. Ozdobíme rajčátky.