

Sušené hovězí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 1 kg
- na prosolení sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na centimetrové plátky, důkladně prosolíme a nejméně 12 hodin necháme odpočinout v lednici. Poté maso dáme na 15-20 minut do mrazničky, aby částečně ztuhlo a lépe se s ním pracovalo.

Nakrájíme na tenké nudličky, naskládáme do susičky a sušíme nejméně 15 hodin. Poté přeskládáme na plech a dosušíme v troubě na 50 °C cca 45 minut, aby se zničily bakterie.

Pro dlouhodobou trvanlivost skladujeme v suchu.