

Dušený krk na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí krk 800 g
- trocha hladké mouky 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks
- kořenová zelenina 200 g
- cibule 2 ks
- hovězí vývar 500 ml
- suché červené víno 500 ml
- tymián 1 snítka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme a poprášíme hladkou moukou. Vložíme do hrnce a na oleji orestujeme. Poté je vyjmeme a necháme stranou.

Cibuli i kořenovou zeleninu nakrájíme na větší kousky a dáme opéct do stejného hrnce. Když je zelenina zlatohnědá (čím hnědší, tím lépe), přidáme snítka tymiánu i rozmarýnu, opečené maso a zalijeme vývarem i červeným vínem. Necháme dusit asi 2 hodiny, dokud nebude maso měkké.