

Dijonské hovězí maso s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní maso 700 g
- kousek celeru 1 ks
- mrkev 4 ks
- zelených fazolových lusků 1 hrst
- cibule 1 ks
- kečup 3 lžíce
- olej 2 lžíce
- sůl, pepř, mletá červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso odfilujeme, omyjeme a nakrájíme na nudličky, které orestujeme na rozpáleném oleji. K masu přidáme na kousky nakrájenou cibuli, celer, mrkev, kečup, sůl, pepř, mletou papriku a vše podusíme, dokud není maso měkké.

Podle potřeby podléváme nudličky nejlépe hovězím vývarem. Asi 15 minut před koncem přidáme hrst fazolových lusků. Podáváme s rýží.