Hovězí kotlík s mrkví a houbami

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 500 g
- mrkev 4 ks
- cibule 2 ks
- žampiony 100 g
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- sádlo 2 lžíce
- červené víno 200 ml
- chilli paprička 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé jemné kousky. V hlubokém hrnci rozpustíme sádlo a cibulku pomalu osmažíme dozlatova.

Na cibulku přidáme pokrájené a očištěné kousky masa, které posypeme paprikou. Přiklopíme a necháme přibližně 10 minut smažit, dokud nepustí šťávu.

Poté na maso vložíme kolečka oloupané mrkve a čtvrtinky opláchnutých žampionů. Vše promícháme,

přidáme prolisovaný česnek a podlijeme vodou.
Vaříme, dokud maso nezměkne, občas promícháme. Do omáčky přidáme červené víno a necháme při snížené teplotě 10 minut probublat.
Omáčku ochutíme solí a pepřem dle vlastní potřeby.
Hotovou omáčku podáváme společně s vařenými brambory a pokrájenými chilli papričkami.