

Dobré dušené maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Maso 1 kg
- Cibule 2 ks
- Mletá paprika 1 lžíce
- Pepř celý 8 ks
- Sůl 1 lžička
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, necháme mírně zezlátnout. Poté zasypeme mletou paprikou, přisypeme kuličky pepře a chvíli osmahneme, pak přidáme na plátky nebo na kostičky pokrájené maso, posolíme, necháme zatáhnout. Podlijeme vodou a dusíme doměkka jednu až dvě hodiny (dle zvoleného druhu masa).

Vhodnou přílohou jsou brambory (nejlépe nové) nebo rýže.

Poznámka:

Takto připravené hovězí maso skvěle chutná např. k dušené kapustě, dušenému zelí nebo ke kedlubnám na smetaně. Stejným způsobem je možno připravit i drůbeží játra.