

Dušené maso na rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Maso 500 g
- Rajčata 4 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Voda 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a jemně osmahneme na oleji. Přilijeme přibližně 1 až 1,5 l vody a na vrch přidáme nakrájená rajčata na měsíčky. Osolíme, opepříme, dochutíme podle chuti a necháme dusit.

Až maso změkne, v hrnku si rozmícháme vodu s hladkou moukou. Tu nalijeme na maso a mícháme. Omáčka musí být opravdu hustá.

Necháme chvilku mouku uvařit a podáváme s těstovinami nebo bramborem.