

Haračumparajda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Hořčice plnotučná 4 lžička
- Máslo 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kečup - jemný 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme a potřeme plnotučnou hořčicí. Na másle nebo na sádle osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, na to dáme maso, podlijeme a dusíme. Nakonec přidáme trochu kečupu. Podáváme s rýží či pečenými brambory.