

Hovězí dušené se sojovou a worchestrovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 600 g
- Česnek 4 stroužek
- Sojová omáčka 4 lžíce
- Worcestrová omáčka 4 lžíce
- Kečup 4 lžíce
- Olej 1 ks
- Hovězí vývar 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso vhodné na dušení (dělám nejraději z klišky) nakrájíme na nudličky, na oleji restujeme, dokud se téměř nevyvaří všechna tekutina. Pak přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a prolisovaný česnek, necháme ještě restovat (případně dodáme trochu oleje, kdyby se to připalovalo).

Pak přidáme sojovou a worcestrovou omáčku, kečup - asi by šel i protlak, ale to jsem zatím nezkoušela (množství dle chuti, asi je to na vyzkoušení). Promícháme a zalijeme vývarem nebo vodou (vývar je samozřejmě lepší) a dusíme přikryté pokličkou až doměkka - záleží na mase, ale minimálně to bude 1,5 hodiny v klasickém hrnci.

Nedává se žádná sůl ani jiné koření. Když to nepřehnete s vývarem, není třeba ani zahušťovat. Pokud by to ale bylo řídké, lze zahustit rozkvedlanou hl. moukou.

Podáváme s hranolky nebo rýží. Na talíři je ještě možné dochutit zakys. smetanou nebo podáváme s tatarskou omáčkou.