

Hovězí maso na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 600 g
- Česnek sušený 1 lžíce
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Pepř mletý 1 lžička
- Zázvor 1 lžička
- Paprika - sladká 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z koření, česneku, soli a 2 lžic oleje připravíme pastu. Pastou potřeme povrch masa. Na zbytku oleje osmahneme cibulku a maso opečeme. Do výpeku přidáme zbylou pastu, podlijeme a dusíme doměkka. Podáváme s rýží nebo brambory.