

# Maso na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí maso 1 ks
- Cibule 1 ks
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Osmahneme cibulku do zlatova, přidáme na kostičky nakrájené hovězí maso, orestujeme, než se maso zatáhne. Zalijeme vodou a dusíme do měkka.

Když je už maso skoro měkké, nalijeme lečo a stále vaříme. Podle chuti můžeme trošku přisolit. Jako přílohu podáváme bramborové knedlíky.