

Hovězí s mrkví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 400 g
- Cibule 1 ks
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Cukr krupice 1 lžička
- Slanina 50 g
- Hovězí zadní 600 g
- Hladká mouka 50 g
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Petrželka 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso otřeme vlhkou utěrkou a nakrájíme na stejně velké kostky. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Mrkev očistíme.

Slaninu rozkrájíme a necháme ji na pánvičce rozškvařit, přidáme olej, jemně nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět. Přisypeme maso, osolíme, opepříme a za stálého míchání osmahneme. Potom jej zaprášíme hladkou moukou a podlijeme vodou (popř. vývarem). Necháme dusit doměkka.

Mezitím nakrájíme mrkev na kolečka, přidáme k masu. Poté přidáme lžici cukru a do hotového pokrmu přimícháme sekanou petrželku. dochutíme podle vlastní chuti.

Hovězí kostky s mrkví podáváme s vařenými brambory nebo rýží.