

Bulharský námořník

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčatový protlak 1 lžíce
- větší rajče 2 ks
- máslo 1 lžíce
- žampiony 170 g
- větší cibule 2 ks
- olej 4 lžíce
- šunka 150 g
- červené víno 4 lžíce
- hovězí svíčková 600 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony nakrájíme na plátky a na rozehřátém másle je podusíme.

Svíčkovou nakrájíme na tenké proužky, osolíme i opepříme. Cibule nakrájíme nadrobno a osmažíme na oleji. Přidáme maso a necháme ho dusit do poloměkka.

Rajčata spaříme, oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a přidáme k masu. Šunku nakrájíme na nudličky a přidáme ji také k masu. Přilijeme víno, rajský protlak a přidáme podušené žampiony. Podle chuti osolíme i připepríme a podusíme doměkka.

Jako přílohu doporučuji špagety připravené "al dente".