

Hovězí plátky po řecku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 5 lžíce
- rajčatový protlak 5 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- červené víno 5 lžíce
- česnek 1 ks
- cibule 600 g
- hovězí plátek 6 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Řecko

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli a česnek očistíme a nakrájíme najemno.

Na oleji v kastrolu rychle opečeme plátky masa z obou stran a vyjmeme je. Orestujeme cibuli a česnek dozlatova, přidáme protlak, červené víno, trochu osolíme a opepříme. Do této směsi vrátíme plátky masa a přikryjeme poklicí. Hovězí plátky po řecku dusíme velmi zvolna na opravdu mírném příkonu tepla. Dušení bude trvat téměř 2 hodiny, ale stojí to opravdu za to. Maso při dušení nepodléváme. Pouze můžeme omáčku občas zamíchat, aby se nepřichytila ke dnu, ale stát by se to nemělo. Vznikne chuťově výborná a hustá omáčka.

Hovězí plátky po řecku podáváme s vařeným bramborem