

Hovězí soljanka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- olej 4 lžíce
- rajčatový protlak 3 lžíce
- sterilované okurky 3 ks
- bílé víno 2 dl
- zadní hovězí maso 500 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Ukrajina

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí zadní omyjeme, odfilujeme a nakrájíme na hranolky. Cibule oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Okurky oloupeme a nakrájíme na nudličky. Česnek oloupeme a rozetřeme.

Maso společně s cibulí osmahneme na rozehřátém oleji. Poprášíme moukou, osmahneme, přidáme rajčatový protlak, okurky, česnek, osolíme, podlijeme vínem a dusíme pod pokličkou doměkka. Při dušení maso podléváme malým množstvím vody nebo vývarem. Když je maso měkké, máme hotovo.

Hovězí soljanka nejlépe chutná s rýží.