

Cikánská hovězí pečeně II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso - zadní 500 g
- Slanina 20 g
- Sádlo 50 g
- Rajčata 2 ks
- Paprika 3 ks
- Rajčatový protlak 2 ks
- Okurka - sterilizovaná 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Pepř 2 lžička
- Sůl 2 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, protněme slaninou, osolíme a opepříme. Cibuli zpěníme, přidáme maso a opečeme. Podlijeme, přidáme rajský protlak a pečeme do změknutí. Při pečení mícháme. Ke konci přidáme papriky, rajčata a okurky na nudličky a pečeme do změknutí. Podáváme s rýží nebo brambory.