

Maso na česneku a kmínu se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 5

- maso (krkovici, plec, pečení) 750 g
- cibuli 1 ks
- olej 0.5 ml
- česnek 8 stroužek
- drcený kmín 2 lžička
- masox 1 kostka
- mraženou zeleninu dle výběru 1 balení
- sůl, pepř 1 špetka
- Voda 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso omyjeme a nakrájíme na kostky, oloupeme si cibuli a nakrájíme ji na drobno. Do hrnce dáme olej a osmažíme dozlatova cibuli a posléze přidáme maso, maličko necháme smažením zatáhnout a mícháme.

Poté zalijeme vodou a dáme koření. Vaříme dokud nebude maso měkké.

Po změknutí masa přidáme mraženou zeleninu a pořádně promícháme pokud bude v hrnci málo vody dolijeme a přidáme lisovaný česnek a necháme ještě asi 10 minut dovařit.

Někdo omáčku zahušťuje ještě moukou já ne nechávám jí na přírodno a s bramborem se pak lépe jí.

Poznámka:

Dobrou chuť :)