

Hovězí na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí maso zadní 1 kg
- Červené víno 200 ml
- Směs koření na zvěřinu 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 špetka
- Rozmarýn 2 snítka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky a z obou stran vmasírujeme trošku oleje, osolíme, posypeme kořením. Lehce naklepeme a necháme odpočinout v chladu. V hrnci rozpálíme olej a necháme najemno nakrájenou cibulku zesklivatět. Plátky masa zlehounka obalíme v mouce a oklepeme přebytečnou mouku. Z obou stran zprudka opečeme. Podlijeme horkým vínem, přidáme rozmarýn a pod pokličkou dusíme doměkka. podle potřeby můžeme při dušení podlít horkou vodou nebo vývarem.