

Hovězí na česneku, rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Zadní hovězí maso 500 g
- Slanina 50 g
- Olej 50 ml
- Cibule 50 g
- Česnek 40 g
- Maggi Gurmánský hovězí bujon 1 kelímek
- Voda na podlití 1 hrnek
- Mouka na zahuštění 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji pozvolna rozpustíme rozkrájenou slaninu. Očištěné hovězí maso zprudka opečeme na tuku se slaninou, přidáme nasekanou cibuli a česnek a společně krátce restujeme do tmavé barvy. Podlijeme vodou, přidáme Maggi a pod pokličkou pozvolna dusíme v troubě doměkka 120 - 150 minut při 160°C. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme moukou a asi 10 minut povaříme. Podáváme s vařenou rýží.