

Dušené hovězí po florentinsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kliška 800 g
- Mrkev 1 ks
- Cibule 1 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Loupaná rajčata v plechovce 400 g
- Červené víno 200 ml
- Česnek 2 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Bazalka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 240 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso prošpikujeme česnekem, osolíme a opeříme. Očištěnou zeleninu nakrájíme na kousky a orestujeme ji na oleji. Přidáme maso a bazalku. Maso orestujeme ze všech stran, zalijeme vínem a na mírném plameni dusíme, dokud se víno nevyvaří. Pak přidáme rajčata, vlažnou vodu nebo vývar a na mírném ohni vaříme pod pokličkou tři hodiny. Pak vyjmeme z hrnce maso a omáčku propasírumeme (rozmixovala jsem ponorným mixérem), případně dosolíme. Maso nakrájíme na plátky a na talíři přelijeme omáčkou.