

Řecké maso

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Zadní hovězí maso 1 kg
- Olej 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Mletý pepř 1 lžička
- Tekuté polévkové koření 2 lžička
- Kari koření 0.5 lžička
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Feferonky 2 ks
- Burské oříšky 50 g
- Moravanka (včetně nálevu) 100 g
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném oleji orestujeme ze všech stran na kousky pokrájené maso, přidáme hořčici, koření, sojovou omáčku, rozepnuté feferonky, oříšky a čalamádu a vše promícháme a krátce podusíme. Podlijeme nálevem z čalamády a pod poklicí dusíme do měkka. K téměř měkkému masu přidáme cibuli nakrájenou na tenká kolečka a dodusíme. Podáváme s tmavým chlebem.