

Hovězí na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 400 g
- Cibule 1 ks
- Česnek - palice 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyjeme hovězí a nakrájíme ho na plátky nebo kostky. Lehce ho opepříme a potřeme prolisovaným

česnekem. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na trošce rozpáleného oleje. Přidáme maso, které zprudka osmahneme. K tomu přidáme prolisované stroužky česneku (asi 10 ks). Podlijeme přiměřeným množstvím vody, osolíme a dusíme asi hodinu až hodinu a půl než bude maso měkké. Kořením dochutíme a těsně před dovařením můžeme přidat pár prolisovaných stroužků česneku.

Pokud budeme chtít, zahustíme omáčku moukou, ale pravděpodobně to nebude potřeba.

Hovězí na česneku můžeme podávat s rýží nebo bramborami.