

Hovězí na víně s brusinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Hovězí zadní - plátky 1 kg
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule - nakrájená na plátky 3 ks
- Červené víno suché 250 ml
- Vývar 350 ml
- Brusinky - konzervované 3 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mouku osolte a opepřete, nasypejte ji do plastového sáčku, přidejte maso a protřepte, aby se maso obalilo. Pak ho opečte na pánvi na rozpáleném oleji – mělo by přitom lehce zhnědnout. Maso přendejte na talíř a teď asi pět minut opékejte cibuli. Vraťte maso do pánve, přilijte víno a vývar a přiveďte k varu. Ztlumte oheň a pod pokličkou maso duste, dokud nezměkne – mělo by to trvat asi hodinu až hodinu a půl. Přidejte brusinky a dochuťte. Vařte ještě pět minut a podávejte s bramborovou kaší.

