

Telecí na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta 800 g
- Pivo černé 200 ml
- Rajský protlak 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Cukr hnědý 1 lžíce
- Cibule - velká, nahrubo krájená 1 ks
- Žampiony v nálevu 100 g
- Hovězí vývar 100 ml
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájené na větší kostky, obalte v hladké mouce a dejte do nádoby vhodné pro mikrovlnku. Posypte cukrem, cibulí a zalijte vývarem smíchaným s protlakem a sojovou omáčkou. Z pečícího papíru vystříhněte kolo o něco větší než nádoba a nádobu těsně zakryjte, hlavně kolem okrajů. Nádobu přikryjte poklopem a vložte na 10 minut do mikrovlnné trouby výkon 100%. Pak na 50% ještě 8 minut. Po tuto dobu neodkrývejte.

Potom teprve přidejte nakrájené žampiony, pivo a ještě asi 4 minuty vložte na plný výkon do mikrovlnné trouby.

Podávejte s bramborovou kaší.