

Hovädzie kúsky so šampiňónmi a paradajkovým pretlakom

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie nakrájame tak, aby mali všetky približne rovnakú veľkosť. Menšie šampiňóny pokrájame na polovice, pór nakrájame na polkolieska. Na dno kastróla vhodného do rúry poukladáme kúsky masti, na ne dáme hovädzie kúsky, osolíme a posypeme mletou rascou. Posypeme tymianom, oreganom, pridáme pór a šampiňóny a poriadne premiešame. Podleujeme trochou vody (cca do polovice výšky mäsa) a dáme do rúry na cca 200 stupňov C. Kontrolujeme každých 20 - 30 minút, v prípade potreby podleujeme vodou, aby mäso nebolo ponorené, ale aby sa nepripaľovalo. Keď je mäso mäkké, pridáme paradajkový pretlak, premiešame a vrátime do rúry na cca 15 - 20 minút. Podávame s ryžou a sterilizovanými uhorkami.

Ingrediencie

- **Paradajkový pretlak 200 g** - 150 g
- **Pór** - 200 g
- **Šampiňóny záhradné** - 150 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Hovädzie zadné** - 700 g
- **Pitná voda nesýtená** - 150 g
- **Tymián** - 3 g
- **Rasca** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

