

# Hovädzie mäso dusené na horčici

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Umyté, odblanené mäso dôkladne osolíme, prešpikujeme slaninou a potrieme hrubšou vrstvou horčice. Na rozpálenom oleji mäso prudko osmažíme dohneda, vyberieme a na vypečenej šťave orestujeme nakrájanú cibuľu, mrkvu a papriku. Orestovanú zeleninu pridáme do hrnca k mäsu a všetko zalejeme horúcou vodou. Pridáme bobkový list, nové korenie a pod pokrievkou dusíme na miernom plameni cca 3 hodiny. Po zmäknutí mäso vyberieme a nakrájame na plátky. Omáčku precedíme, okoreníme, dosolíme.

## Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 80 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Mrkva** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Paprika červená** - 200 g
- **Hovädzie zadné** - 500 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Nové korenie** - 0.5 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

