

Maďarský tokáň

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g předního hovězího, 1 větší cibule

5-6 stroužků česneku

rajský protlak, 2 dcl bílého vína

sůl

pepř

sádlo nebo olej

Postup

Na tuku orestujeme nasekanou cibuli, přidáme maso pokrájené na nudličky. Až maso změní barvu, přidáme všechno ostatní. Promícháme a necháme pod pokličkou dusit 2 hodiny. Podáváme s rýží nebo těstovinami.