

Hovězí v červeném zelí

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Hovězí maso nakrájíme na kostky, špek a cibuli pokrájíme na drobné kostičky, zelí nakrouháme.

Do předehřátého kastrolu vrneme 1/2 lžíce sádla, vzápětí přidáme špek a necháme lehce zesklovatět.

Dále přidáme do kastrolu hovězí maso. Po lehkém orestování masa přihodíme nasekanou cibulku. Jakmile je obsah orestován přidáme 1 PL cukru a necháme lehce zhnědnout.

V dalším kroku solíme a přidáváme zbylé koření. Důležité je neustálé míchání.

Okořeněné maso zalijeme červeným vínem, že je lehce zatopené. Promícháme, vhodíme kostku hovězího vývaru, ocet, skořici a dusíme pod poklicí za občasného míchání asi 20 minut. Dle potřeby podléváme zbytkem červeného vína, nebo vodou.

Po 20 minutách, nebo pokud je maso skoro měkké, přidáme krouhané syrové zelí. Zamícháme a dle potřeby podlijeme, aby bylo zase vše lehce zatopené. Takto vaříme do úplného změknutí masa a zelí. Šťávu můžeme dle chuti zahustit škrobovou moučkou, nebo moukou. Po dovaření ještě vmícháme do pokrmu PL másla.

Poznámka

Doporučená příloha:

Brambor, knedlíky, pečivo