

Hovězí tatarské azu

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00032

Suroviny

Ingredience:

90 dkg hovězího masa

hovězí vývar

1 větší cibule

2 lžice rajského protlaku

dvě rajčata

3 lžice sušených hub

pět stroužků česneku

sůl

polohrubá mouka

petrželová nať

Postup

Příprava:

hovězí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na tuku usmažíme. Zalijeme vývarem, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, rajský protlak, pokrájená rajčata a dusíme do měkka.

Poté přidáme 3 lžice sušených hub a česnek utřený se solí a ještě 10-15 minut dusíme. V případě nutnosti přidáme trochu vývaru. Nakonec zaprášíme moukou a zasypeme petrželovou natí.

Doporučená příloha:

Podáváme s rýží.