Námořnické maso

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g hovězí svíčkové
cibule
250 g rajčatového protlaku
200 ml červeného vína
50 g hladké mouky
120 g tuku
sůl a pepř

Postup

Hovězí maso opláchneme a nakrájíme na nudličky. Oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na tuku dozlatova. Na cibulovém základu osmahneme maso, přidáme sůl, pepř a rajčatový protlak a mírně podlijeme vodou. Podusíme a přidáme červené víno a poté dusíme do měkka.