

Maďarská papriková pánev

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

750 g hovězího masa z klišky

2 cibule

1 stružek česneku

75 g žampionů

1 zelená paprika

1-2 lžičky sladké mleté červené papriky

sůl

Postup

Maso nakrájíme na proužky, cibuli na kolečka a česnek najemno. Houby nakrájíme na plátky, zelenou papriku na tenké proužky. Ve velké pánvi na rozpáleném tuku maso během 5 minut opečeme a vyndáme na talíř. Ve vysmahlém oleji podusíme necelých 10 minut česneka cibuli. Pak do odstavené pánve z ohně vmícháme do sosu červenou papriku a znovu přidáme opečené maso, houby a papriku. Vše dobře promícháme a na mírném ohni dusíme 25-30 minut. Nakonec dochutíme solí. Podáváme s rýží a zdobíme petrželkou. Vynikajícím doplňkem je červené víno.