

Hovězí skřivan v pivní marinádě

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: recepty maggi

Suroviny

Potřebujeme 500 g hovězího masa (zadní)

400 g klobásy

200 g slaniny

50 g česneku

200 g oleje

250 g cibule

200 g kečupu

50 g hladké mouky

5 dl černého piva

1 feferonku

worcester

sůl

kmín

pepř

Postup

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Okořeníme a potřeme česnekem. Vložíme klobásu, slaninu a zamotáme. Na rozpáleném tuku závitek orestujeme a vyjmeme. Přidáme na kostky nakrájenou cibuli a orestujeme dotmava. Vložíme zpět maso a zalijeme kečupem rozmíchaným v pivě. Přikryjeme a dusíme do měkka.

Měkké závitky vyjmeme a šťávu zahustíme. Dochutíme solí, drceným kmínem, pepřem a worcesterem. Skřivany dáme zpět s nakrájenou feferonkou a podáváme s tmavým pečivem.