

Delikatesní hovězí soté

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

200 dkg maso hovězí

100 g olej stolní

500 g cibule

100 g rajský protlak

50 g paprika

20 g chilipulver, chili p

50 g mouka hladká

30 g sůl

20 g pepř černý

50 g česnek

20 g kmín

300 g žampiony

500 g kapie

200 dkg vývar z vepřových kotlet

Postup

Na tmavém cibulovém základu orestujeme hovězí maso nakrájené na kostky, přidáme papriku, znovu orestujeme, zalijeme vývarem, okořeníme a dusíme do měkka. Zahustíme jíškou, provaříme, vložíme žampiony a kapie. Servírujeme s knedlíky nebo rýží.