

Kovbojské ragú z kuchyňského vozu (fenkův mls)

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 – 4 rajčata (nebo protlaku)

pepř

1 kg předního hovězího

sůl

medu

2 bobkové listy

2 kostky hovězího vývaru

2 lžíce hladké mouky

lžička chilli (nebo pálivé papriky)

3 větší cibule

0,5 l světlého piva (10° - výčepní)

10 dkg slaniny

Postup

V kastrole rozškvaříme slaninu, osmažíme na ní cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky a zaprášíme moukou. Asi minutu opékáme ze všech stran, zalijeme pivem a zamícháme. Přidáme nakrájená rajčata, kostky bujónu, med a koření. Podle chuti osolíme a vaříme do měkka.