

Hovězí s houbami na červeném víně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezhadano

Pocet porci:

Nárocnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 plátky anglické slaniny

800 g hovězího masa

250 ml suchého červeného vína

2 lžíce rajčatového protlaku

375 ml hovězího vývaru

2 kousky česneku

400 g šalotky

400 g hub

500 g brokolice

Postup

Postup přípravy: Slaninu nakrájíme na slabé plátky a osmahneme. Vyjmeme z pánve a osmahneme na kostky nakrájené hovězí maso. Když je maso osmahnuté, vložíme předem osmahnutou slaninu a přidáme víno, protlak, vývar, česnek a 250 ml vody. Přivedeme k varu, poté přikryjeme a zvolna vaříme asi 1 a půl hodiny. Mezitím rozpálíme 1 lžici oleje ve velké pánvi a osmažíme šalotku a houby, dokud nám nezměkknou. Maso vyjmeme z hrnce a omáčku nepřikrytou zvolna vaříme, dokud se nám nevypaří na polovic. Vrátime maso do kastrolu spolu s šalotkou a houbami, mírně ohřejeme. Podáváme s uvařenou brokolicí.