

Ďábelská haše

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého zadního hovězího masa

1 velká cibule

3 lžíce hladké hořčice

2 lžíce worcestru

1 lžička rajčatového kečupu

sůl

pepř

100 ml vody

Postup

V rozehřáté pánvi dusíme mleté maso společně s na kostičky nakrájenou cibulí. Mícháme a maso rozdělujeme na malé hrudky, aby se všechno maso propeklo. Je-li třeba vylijeme z pánve přebytečný tuk. Do pánve přidáme zbylé přísady, přiklopíme pokličkou a na mírném ohni ještě 5 minut dusíme.

Přílohy:

bramborová kaše, vařené brambory