

Hovězí tokáň se saturejkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 malé chleby
800 g zadního hovězího masa
100 g slaniny
1 velká cibule
4 stroužky česneku
3 papriky
3 rajčata
100 ml bílého vína
1 lžíce hrášku
1 cibulka
sůl
pepř
majoránka
saturejka

Postup

Maso nakrájíme na hranolky. Drobně pokrájenou slaninu vyškvaříme, na ní zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme rozetřený česnek, oloupaná rajčata, nakrájené papriky a nakonec vložíme maso. Podlijeme vínem, osolíme, okořeníme a dusíme v zakrytém kastrolu doměkka. Zásadně dusíme v malém množství šťávy, jen nepatrně podléváme. Když je maso měkké, přidáme hrášek, zdobíme kolečky cibule a podáváme ve vydlabaných bochníčcích chleba.