

Hovězí se zeleninou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

- 4 •
- 50 g hladké mouky
- 2 •
- 30 •
- 40 g rajčatového protlaku
- 500 g mražené zeleninové směsi
- 300 ml vývaru (masox)
- 2 •
- 100 ml červeného vína
- špetka cukru, sůl

Postup

Do rozpálené Flóry přidáme rajčatový protlak, zeleninu, podlejeme částí vývaru a dusíme.

Naklepané řízky osolíme a obalíme v mouce. Na horkém oleji jich opečeme z obou stran. Potom je i s výpekem přeložíme na rendlík, ve kterém jsme rozmrazili zeleninu. Přikryté dusíme, občas podleáváme vývarem. Měkké řízky vyjmeme na mísu.

Zeleninu dochutíme kečupem, cukrem a solí, podlejeme červeným vínem a necháme přejít varem. Hotovou ji i se šťávou nalejeme na řízky.

