Hovězí na kari2

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

30 dkg zadního hovězího masa nakrájeného na slabé proužky, 2 malé brambory nakrájené na tenčí kolečka, 0,5 l vývaru, 2 lžičky solamylu, 2 lžíce oleje, 1 cibule nakrájená nadrobno, 1 - 2 papriky nakrájené na kostky, 2 lžičky kari koření, 1 rajče nakrájené na kost
ky a sůl.

Postup

Uvaříme brambory asi 5 minut. Necháme je dobře okapat a dáme bokem. Cibuli osmahneme na oleji , přidáme papriku a za stálého míchání osmažíme až je paprika skoro hotová. Přendáme do misky. Na pánev přidáme olej, přidáme maso a kari koření. V misce smícháme vývar, solamyl a sůl a omáčku nalijeme do pánve, dobře zamícháme a vaříme až je maso měkké. Přidáme směs cibule a papriky, uvařené papriky a nakrájené rajče. ještě chvíli povaříme. Podáváme s rýží.