Hovězí dušené s křenem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

zadní hovězí
sůl
pepř
křen
máslo

Postup

Do pěkného kusu zadního hovězího masa uděláme tenkým nožem kapsu jako na nádivku.
Maso nasolíme, opepříme, křen nastrouháme na jemném struhadle a s několika lžícemi másla jím naplníme připravenou kapsu.
Dobře uzavřeme špejlí nebo zašijeme. Dáme do vymaštěného kastrolu, přikryjeme pokličkou a za občasného polévání vypečenou šťávou pečeme do měkka.