Arabský kebab

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g zadního hovězího masa s krátkou svalovinou
sůl
4 lžíce másla
1 velká cibule
vývar z kostky
6 stroužků česneku
8 brambor
0,5 lžičky skořice mleté□□

Postup

Maso nakrájíme na kostky a osolíme. Na rozehřátéme másle zpěníme na kolečka nakrájenou cibuli, přidáme maso, ze všech stran zprudka opečeme, až pustí šťávu. Maso nejprve dusíme ve vlastní šťávě, poté nepatrně podlijeme vývarem. Asi v polovině dušení přidáme celé stroužky česneku a oloupané, na kostičky nakrájené brambory. Podle potřeby podléváme dalším vývarem. Když je maso měkké, přidáme skořici a podusíme ještě dalších 5 minut.