

Azu po tatarsku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g zadního hovězího masa

60 g oleje

100 cibule

lžíce hladké mouky

3 lžíce kečupu

1 sterilovaná okurka

2 kuličky pepře

bobkový list

vývar z kostky

Postup

Hrubě nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme maso pokrájené na hranolky a za stálého míchání je osmahneme a pod pokličkou dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení šťávy maso zaprášíme moukou, osmažíme dočervena, podlijeme vývarem, přidáme koření a dusíme až maso změkne. Před koncem dušení přidáme kečup a okurku pokrájenou na hranolky. Vhodná příloha je dušená rýže nebo těstoviny.