

Beef Stew

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,5 kg libového hovězího masa

0,5 šálku mrkve

0,5 šálku zeleného celeru

0,25 šálku cibule

2 kg brambor

2 lžíce oleje

1,5 lžíce mouky

sůl

Postup

Maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Zeleninu očistíme a mrkev nakrájíme na kolečka, celer na proužky, cibuli najemno posekáme a brambory nakrájíme na kostičky. Kousky hovězího masa obalíme v mouce a opečeme na oleji. Zalijeme malým množstvím teplé vody nebo vývarem a dusíme doměkka. Zvlášť orestujeme na cibulce mrkev, celer, brambory, zalijeme vodou a vaříme 10 minut. Zeleninu přidáme k téměř měkkému masu a dusíme společně asi 10 minut, až jsou brambory měkké. Mírně osolíme a podáváme s kukuřičným chlebem.