

Hovězí kýta na pivě

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Plátky masa nakrájíme na nudličky a opečeme na vyškvařené slanině. Posolíme , popepříme a dusíme ve vlastní šťávě, až je maso skoro měkké. Do druhého pekáčku střídavě skládáme maso posypané tymiánem a potřené hořčicí a vrstvy cibule nakrájené na kolečka. Postup opakujeme tak, aby poslední vrstva byla cibule. Zalijeme pivem a dáme zapéci do trouby. Když cibule na povrchu změkne, maso je hotové. Ještě horké je podáváme s chlebem nebo rýží.