Hovězí oháňka na zelenině

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: **4**

0 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/hovezi-ohanka-na-zelenine

Příprava

Oháňku nakrájíme podle obratlů a osmažíme ji ze všech stran na oleji. Poté vyjmeme. Do výpeku z masa dáme na jemno nakrájenou zeleninu - mrkev, cibuli a celer. Osmažíme dozlatova, poté přilijeme víno. Po odpaření vína vrátíme maso a zalijeme 500 ml vody. Přivedeme k varu, snížíme teplotu a necháme probublávat 1,5 hodiny. Osolíme, opepříme a přidáme rajčata. Dusíme další 1,5 hodiny.

Tip k receptu

Podáváme s těstovinami.

Ingredience

- 1 ks hovězí oháňky
- 50 ml olivového oleje
- 1 ks mrkve
- 1 ks cibule
- 2 ks řapíkatého celeru
- 200 ml bílého vína
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 konzerva sterilovaných rajčat

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Zkušený kuchař, Hlavní chod