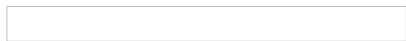


Hovězí maso na majoránce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

1175 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **75 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-maso-na-majorance>

Příprava

Cibuli nakrájíme na kolečka a zpěníme na másle. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a přidáme k cibuli. Necháme osmahnout, okořeníme rozetřenou majoránkou, zalijeme vývarem a dusíme doměkka. Podáváme s opečenými škušánky.

Ingredience

- 500 g hovězího zadního masa
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 menší cibule
- 60 g másla
- troška majoránky
- 250 ml hovězího vývaru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod