

Hovězí na česneku s rýží



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 4

1407 kalorií , **2 g** cukrů , **109 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: honzíček

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-na-cesneku-s-ryzi>

Příprava

Na oleji pozvolna rozpustím rozkrájenou slaninu. Hovězí maso zprudka opečeme na tuku se slaninou, přidáme nasekanou cibuli a česnek, krátce restujeme. Podlijeme vodou, přidáme bujon a pod pokličkou zvolna dusím v troubě do měkka 120-150 minut při 160°C. Měkké maso vyjmu, šťávu zahustím moukou a 10 minut provařím.

Tip k receptu

Podáváme s rýží

Ingredience

- 500 g hovězí zadní
- 50 g slaniny
- 50 ml slunečnicového oleje
- 50 g cibule
- 40 g česneku
- 1 balení hovězího bujónu
- hladká mouka na zahuštění
- voda na podlévání

Kategorie

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

