

Belzebubova dobrota pro silné náтуры

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hovězí maso 750 g
- anglická slanina 100 g
- smetana 5 dl
- maizena 1 lžička
- **Na marinádu**
- voda 6 dl
- cibule 250 g
- česnek 3 stroužek
- vinný ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Cibuli nakrájíme na kolečka, česnek prolisujeme, přidáme ostatní suroviny, a připravíme marinádu
2. Maso pokrájené na nudličky a marinujeme 48 hodin
3. Drobné kostičky slaniny rozpustíme a do horké vložíme hrudku másla
4. Na tomto tuku zprudka opečeme po všech stranách osušené maso a přidáme cibuli z marinády
5. Mezitím dáme vařit marinádu, až se jí asi polovina odpaří, pak ji nalijeme na maso s cibulí a dusíme asi 2 hodiny doměkka
6. Pak přilijeme smetanu s rozmíchanou maizenou, povaříme asi 10 minut a dochutíme kořením.

Poznámka:

maizena - kukuřičný škrob