

# Hovězí po makedonsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- celer 1 ks
- maso hovězí 750 g
- mrkev 4 ks
- paprika sladká mletá 1 lžička
- cibule 2 ks
- olej 2 lžíce
- fazolky zelené 1 balíček
- kečup 3 lžíce
- feferonka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Makedonie

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a dusíme ho na oleji, až pustí šťávu. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, celer, mrkev, kečup, papriku a feferonku. Vše společně dusíme doměkka. Nakonec přidáme zelené fazolky, které jsme nechali předem rozmrazit. Solamyl rozmícháme v trošce vody a jídlo zahustíme. Podáváme nejlépe s rýží.