

# Pikantní hovězí krk

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí krk 750 g
- Cibule 3 ks
- Chilli con carne 1 balení
- Olej 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Masox 1 kostka
- Červené fazole v nálevu 2 plechovka
- Chilli paprička červená 1 ks
- Chilli paprička zelená 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nakrájíme na plátky a ty potom na nudličky, které osolíme a obalíme v koření - celý obsah sáčku vetřeme do masa. Maso opečeme zprudka na oleji spolu s cibulí a lehce podusíme.

Hlídáme, aby se nevypekla šťáva. Po 10 minutách prudkého opékání přilijeme vodu s kostkou masoxu nebo vývar. Dusíme, dokud maso nezměkne. Přidáme fazole a nakrájené chilli papričky. Podáváme s chlebem.

