

Sofrito

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Telecí maso 600 g
- Česnek 3 stroužek
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Červené víno 150 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Voda 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Albánie

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné maso nakrájíme na plátky, mírně rozklepeme jako řízky, z obou stran osolíme, okořeníme pepřem a pomoučíme

Připravené plátky opečeme na rozpáleném másle, pak je vyjmeme a dáme do hrnce

Na pánev přidáme utřený česnek a mouku a mícháme až mouka zrudne, takto osmahlou česnekovou zasmažku přidáme do hrnce k masu

Zalijeme vínem a cca naběračkou vody, šťávu dobře rozšleháme, aby se rozpustila mouka a dáme na mírný oheň, aby se maso dodusilo a šťáva zhoustla.

