



Dušené hovězí maso na víně

Ingredience

- 750 g hovězí maso z krku
- 1 kostka MAGGI Hovězí bujón
- 1 větší cibule
- 2 stroužky česnek
- 1 střední kořenová petržel
- 2 dl Červené víno
- 1 střední mrkev
- 3 ks bobkový list
- 1 lžička nové koření
- 1 lžička jalovec
- 1 snítka rozmarýn
- 1 lžíce sádlo
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Cibuli nakrájejte na hrubo a česnek na plátky. Mrkev a petržel nakrájejte na kostičky.
2. V horké vodě rozpusťte kostku MAGGI Hovězího bujónu.
3. V tlustostěnném hrnci na rozpáleném sádle krátce orestujte nasekanou cibuli a česnek. Přidejte mrkev a petržel a restujte, dokud nezačne mrkev pouštět barvu.
4. Zeleninu v hrnci nahrňte ke straně a na zbylém prostoru ze všech stran orestujte na větší kousky osolené hovězí maso.
5. Když je maso na povrchu zatáhnuté, smíchejte ho se zeleninou. Přidejte bylinky, koření a sůl.
6. Obsah hrnce zalijte vínem a bujónem, přiklopte a dejte vařit na mírný plamen cca 5 hodin, dokud maso nezměkne. Čas můžete zkrátit, pokud použijete tlakový hrnec.

332 Méně

4

Sacharidy	15.76 G
Energie	393.67 kcal
Tuky	14.23 G
Protein	42.71 G