

Azu po tatarsku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

797 kalorií , 0 g cukrů , 51 g tuků , 76 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/azu-po-tatarsku>

Příprava

Maso nakrájíme na tenčí nudličky. Na rozehřátém oleji je začneme restovat. Po chvíli přidáme cibuli nakrájenou na půlkolečka, osolíme, opeříme a spolu dále restujeme, až se vypaří všechna tekutina. Přidáme rajčatový protlak, znovu chvíli orestujeme, zalijeme šálkem horké vody a dusíme dopoloměkka. K poloměkkému masu přidáme okurky nakrájené na kolečka, podle potřeby ještě podlijeme vodou a dodusíme doměkka.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího zadního
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 malá konzerva rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ asi 3 střední sladkokyselé okurky
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

