

# Cibulář



**Obtížnost:** 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 4

**96** kalorií , **6 g** cukrů , **1 g** tuků , **11 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/cibular>

## Příprava

Na másle a slanině osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli, utřený česnek a papriku. Přidáme na kostky nakrájené maso, osolíme, okořeníme pepřem, kari, majoránkou a kmínem. Podlijeme a dusíme doměkka. Nakonec přidáme kečup, hořčici a worcester. Podáváme s rýží nebo se slaným pečivem.

## Ingredience

- ✓ 500 g hovězího zadního
- ✓ 500 g cibule
- ✓ 30 g slaniny
- ✓ 30 g másla
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžice hořčice
- ✓ 2 lžice kečupu
- ✓ dle chuti kmín
- ✓ dle chuti majoránka
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ sladká mletá paprika
- ✓ Worcesterská (Worcesterová) omáčka
- ✓ kari koření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně náročnější,  
Maso, Rodina, Hlavní chod