

# Hovězí dušené na pivu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1755** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **1 g** bílkovin

**Autor:** Hloušková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-dusene-na-pivu>

## Příprava

Zadní hovězí nakrájíme na větší kostky, opeříme a osolíme. Orestujeme na tuku s nakrájenou cibulí a česnekem. opečené maso podlijeme asi 70 ml horké vody ve které jsme rozpustili půl kostky bujónu. Přidáme půlku piva a pod pokličkou dusíme doměkka. Před dokončením přidáme zbytek piva a odkryté dusíme než se odpaří polovina tekutiny a maso je měkké. podáváme s opečeným bramborem nebo s rýží.

## Ingredience

- ✓ 600 g hovězího masa
- ✓ 250 ml světlého piva
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1/2 kostky hovězího bujónu
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

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