

Hovězí na karamelu a černém pivě



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

2918 kalorií , 12 g cukrů , 165 g tuků , 197 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-na-karamelu-a-cernem-pive>

Příprava

Cibuli nakrájíme najemno, stejně tak nakrájíme i slaninu, kterou si dáme vyškvařit do hrnce. Na tuku, který slanina pustila osmažíme cibuli. Jakmile začne cibule hnědnout, přihodíme kostičky hovězího masa nakrájené asi jako na guláš, klidně i menší. Jakmile se maso zatáhne, přidáme chilli, rozmačkaný česnek a podlijeme hovězím bujonem. Chvilí necháme smažit, asi 3-5 minut a přidáme houby, rozmarýn a tymián. Opět necháme dusit a mezitím si na nepřilnavé pánvi připravíme karamel tak, že na ni necháme cukr zvolna rozpustit, jakmile máme tekutý karamel, zalijeme černým pivem a necháme karamel rozpustit. Plotýnku máme na mírný plamen, aby se nám karamel nezačal pálit. Touto směsí zalijeme maso a dusíme 2-3 hodiny. Poté dochutíme dle vlastní chuti a můžeme zahustit škrobem.



Tip k receptu

Do receptu můžeme přidat i nějakou zeleninu jako pórek, mrkev a podobně.

Ingredience

- ✓ 1 kg hovězího zadního
- ✓ 250 g slaniny
- ✓ 300 g cibule
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ 0,5 l černého piva
- ✓ 0,5 lžičky chilli
- ✓ špetka rozmarýnu
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžičky kukuřičného škrobu
- ✓ špetka pepře
- ✓ 100 g hub
- ✓ 100 g cukru krystal

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

