

# 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 lžičce kukuřičného škrobu
- špetka pepře
- 100 g hub
- 100 g cukru krystal

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rodina,  
Hlavní chod

