

Hovězí po turecku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1078 kalorií , **10 g** cukrů , **77 g** tuků , **79 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-po-turecku>

Příprava

Cibuli pokrájíme na kostičky a na rozpáleném oleji osmažíme dozlatova. Přidáme nadrobno nakrájené maso, pak na nudličky nakrájené papriky, rajčata a nakonec lilek nakrájený na kolečka. Osolíme, opepříme a podlijeme vodou. Poté pod pokličkou dusíme doměkka. Až je maso měkké, sundáme pokličku a vaříme až se vyvaří voda.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího zadního masa
- ✓ 2 cibule
- ✓ 200 g rajčat
- ✓ 200 g lilku
- ✓ 2 papriky
- ✓ 1 chilli paprička
- ✓ troška pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

