Hovězí plátek na tomatech

Recepty

Hlavní chody

Oslava

135 min

0



2.9

2234

Budete potřebovat

hovězí maso zadní	500 g
sůl	
pepř černý mletý	
cibule	1 ks střední
olej	1 lžíce
rajčatové pyré	200 g
rajčata	250 g

voda	0,5 l
Masox	1 kostka
čerstvá bazalka	

Příprava receptu

Plátky hovězího masa naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli nakrájíme na měsíčky, vložíme na rozehřátý olej a opečeme do zlatova. Maso, které jsme naklepali, osolili a opepřili, opečeme s cibulí z obou stran do hněda. Přidáme rajčatové pyré a rajčata, zalijeme vodou, přidáme Masox a dusíme zhruba dvě hodiny do změknutí masa. Nakonec dochutíme čerstvou nasekanou bazalkou. Podáváme s rýží či bramborem.



Masox 6 kostek