Hovädzie s lekvárom a škoricou

Recepty

Hlavné chody

Rýchle večere

0 min

0



3.0

1176

Budete potrebovať

Hovädzie stehno alebo roštenka	500 g
Čierne mleté korenie Vitana	trocha
Hladká múka	1 PL
Mrkva	500 g
Slivkový lekvár Hamé	4 PL
Škorica mletá Vitana	1/2 ČL
Červené víno	1 dcl

Príprava receptu

Postup: Mäso nakrájame na stredne veľké kusy. Osolíme, okoreníme a poprášime hladkou múkou.
Na rozpálenom oleji z oboch strán narýchlo opečieme dohneda.
Mäso podlejeme vodou, aby bolo zakryté, a 10 minút dusíme v tlakovom hrnci.
Pridáme nakrájanú mrkvu, škoricu, víno a dusíme v tlakovom hrnci cca 15 minút.
K hotovému mäsu pridáme slivkový lekvár a varíme na miernom plameni cca 10 minút.
Podľa potreby dosolíme.
Podávame so zemiakovým pyré.



Čierne mleté korenie



Škorica mletá