



Hovädzie s lekvárom a škoricou

Recepty



Hlavné chody



Rýchle večere



0 min



0



1175



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 dohnedá.

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