

Mleté hovězí s cibulí

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme na proužky a osmažíme na oleji. Přidáme maso a společně opečeme. Poté pokrm zasypeme moukou, krátce osmahneme, osolíme, opepříme, podlijeme vodou s bujónem a dusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Mleté maso hovězí** - 400 g
- **Hovězí bujón** - 15 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **ARAX Mouka jáhlová hladká 300 g** - 20 g

