

Hovězí na pepři

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na tuku osmažíme cibulku, přidáme nakrájené hovězí maso na kostky, osolíme, přidáme drcený pepř, podlijeme vodou a dusíme třicet minut. Maso podléváme vodou. Štávu vydusíme na tuk, přidáme mouku, dobře rozmícháme a maso dusíme doměkka.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Hovězí přední** - 340 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 28 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 40 g

