



DUŠENÉ HOVĚZÍ

Počet porcí 8-10 **Příprava** 15-20 minut **Doba vaření** 4 - 8 hodin

POSTUP

Rozehřejte olej v míse pomalého hrnce a po částech osmahněte hovězí maso.

Poté přidejte zbytek ingrediencí a vložte mísu do základy pomalého hrnce.

Poté můžete vařit buď na nízké teplotní nastavení po dobu 8 hodin, nebo na vysoké teplotní nastavení po dobu 4-6 hodin.

INGREDIENCE

- 1 kg nakrájeného hovězího masa
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 2 mrkve, nakrájené na 2cm kousky
- 2 cibule, nakrájené na 2cm kousky
- 1 větvička rozmarýnu
- 2 větvičky tymiánu
- 2 bobkové listy
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 litr horkého hovězího vývaru
- 1 lžíce kukuřičné mouky