

Hlavní stránka [Belgie](#)

Karbonáda s pivem Fruit Défendu

- 800 g hovězího masa
- olej
- 100 g anglické slaniny nakrájené na kostičky
- 1 velká cibule
- 1/2 mrkve
- 1 malá konzerva rajského protlaku
- 1 láhev Hoegaarden Fruit Défendu
- 1 kostka bujónu
- 1/2 stroužku česneku
- 2 rajčata
- bramborová moučka na zahuštění omáčky
- pepř

Nakrájejte hovězí maso na větší kousky a hojně posypte mletým pepřem a osmahněte ho na troše oleje. Přidejte nahrubo nakrájenou anglickou slaninu, mrkev a rajský protlak a nechte vařit. Zmírněte oheň a přidejte pivo Fruit Défendu, stejné množství vody a kostku bujónu/masoxu. Přidejte najemno nakrájenou polovinu stroužku česneku. Zakryjte a vařte na mírném ohni půl hodiny. Potom přidejte najemno nakrájená rajčata a vařte dalších 15 minut. Je-li šťáva příliš řídká, vařte posledních 15 minut bez pokličky nebo zahustěte trochou bramborové moučky. ¹⁾

¹⁾

<http://www.proost.cz/cz/belgicka-kuchyne/>

From:

<http://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

http://cesty.in/karbonada_s_pivem_fruit_defendu

Last update: **2020/10/09 23:14**

