

TATÁRSKE AZÚ

Suroviny:

500 g hovädzieho stehna
2 polievkové lyžice rajčiakového pretlaku
2 menšie cibule
4 sterilizované uhorky
soľ
olej
bobkový list
1 polievková lyžica hladkej múky
maslo

Postup:

Umyté mäso nakrájame na širšie rezance, jemne osolíme, pridáme časť oleja, premiešame a necháme odstáť.

Nakrájanú cibuľu speníme na oleji, vložíme mäso a prudko opečieme.

Pridáme bobkový list, rajčiakový pretlak, dochutíme, zalejeme vodou a dusíme. Do polomäkkého mäsa pridáme nastrúhané sterilizované uhorky a dusíme domäkka.

Podľa potreby zahustíme nasucho opraženou múkou a povaríme.

Zjemníme maslom.

Ako prílohu podávame tarhoňu alebo zemiakovú kašu a zeleninové šaláty.