Dušená mrkev s hovězím masem

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	hovězího masa (nejlépe kližka na guláš)
1 litr	voda
4 lžíce	olivový olej
3 ks	cibule
1 kg	mrkev
1 lžíce	cukr
5 kulička	nové koření
3 ks	bobkový list
1 ks	rajčatový protlak



Postup přípravy

Hovězí maso omyjeme a dáme vařit společně s vodou do papiňáku. Uvaříme doměkka, slijeme (a uschováme) vývar a maso nakrájíme na kostky. Na oleji si poté osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme oloupanou a na silnější kolečka pokrájenou mrkev. Necháme trochu opéct. Poté přidáme cukr a vývar z masa, v němž budeme mrkev dusit. Přihodíme nové koření s bobkovým listem a dusíme, dokud není mrkev téměř měkká. Zahustíme rajčatovým protlakem, přidáme pokrájené vařené hovězí maso a promícháme. Osolíme a opepříme podle chuti. Podáváme s vařenými brambory.