Hovězí maso na víně

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

500 g	libové hovězí maso
2 ks	větší cibule
1 plechovka	rajčatový protlak
2 stroužek	česnek
3 dl	červené víno
	sůl
	pepř
	olej
	tymián (čerstvý nebo sušený)

Postup přípravy

Na rozpáleném oleji si dozlatova osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku. Přidáme na plátky pokrájené hovězí maso a zprudka ho osmažíme. Přidáme prolisovaný česnek a opékáme krátce (!) do rozvonění (musíme si dát pozor, aby nám česnek nezhořkl). Přidáme rajčatový protlak a podlijeme trochou vody. Necháme dusit. Po 20 až 30 minutách přilijeme víno a dusíme tak dlouho, dokud nám omáčka nezhoustne. Pokud je maso stále tvrdé, podlijeme ještě troškou vody a dusíme, dokud se maso skoro nerozpadá. Na závěr přidáme trochu tymiánu. Hotové maso podáváme s rýží, polentou nebo bramborovým pyré.