

HOVĚZÍ NA KAPUSTIČKÁCH z pomalého hrnce



*Ící hovězí na kapustičkách
se v ústech jen rozplývá*

Slíbila jsem své mladší a hodnější sestře, že sem přidám nějaké ty další recepty pro pomalý hrnec. Tak tenhle měl asi úúúúúplně největší úspěch. Jaký je postup? Orestuju hodně cibule (ničím jíým nezahušťuji) do sklovita, na tom nechám zatáhnout kostky hovězího, přidám kapustičky (já dávám čersvé, ale mohou být klidně i mražené), domácí bujón (nejlépe z pomalého hrnce :-), případně kupovaný nebo nic....), mletý černý pepř, mírně podleju a pomalím 8 (low), resp. 4 (high) hodiny.

Ono vůbec celkově to zahušťování cibulí není od věci, vyzkoušejte na jiných receptech s hovězím nebo i s vepřovým - pokud je tučnější, nemusít ho ani podlívat.

A poznámka na konec - superlenuši nic nerestují, jen to tam nahází a pomalí.....

