

Hovězí vařené s jemnou pažitkovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Kaufland

Suroviny

600 g hovězího masa

3 kostky zeleninového bujonu

1,5 l vody

hotovou jíšku světlou

70 g čerstvé pažitky

200 ml zakysané smetany

Postup

V 1,5 l vařící vody rozpustíme kostky zeleninového bujonu. Do vývaru vložíme hovězí maso, které po uvaření doměkka vyjmeme. Vývar zahustíme světlou jíškou do husté omáčky. Přidáme jemně sekanou pažitku a podle potřeby zjemníme zakysanou smetanou. Maso nakrájíme na plátky a přelijeme pažitkovou omáčkou.

Poznámka

15.3.2008