

Frankfurtská hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

1 párek

2 lžíce másla

olej

mléka

pepř

kelímek kysané smetany

1 lžička sladké papriky

1 cibule

500 g hovězího masa z kýty

Postup

Maso omyjeme, prošpikujeme nudličkami párků, osolíme a opepříme. Cibuli nakrájenou nadrobno osmažíme na oleji, maso na ní ze všech stran opečeme, přidáme papriku, promícháme, zalijeme vodou a dusíme. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou (přípravenou z másla a mouky), podlijeme vodou a povaříme. Nakonec přidáme mléko a smetanu. Do hotové omáčky nakrájíme zbytek párku, osolíme, opepříme a necháme přejít varem.

Podáváme s houskovým knedlíkem, rýží nebo těstovinami.