

Hovězí s citrónovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 200 g hovězího zadního
- mouka
- máslo
- olej
- 200 g · žampionů
- 2 · 2 malé cibule
- citrón
- 100 ml suchého bílého vína
- 100 ml smetany sůl, pepř
- cukr
- sekaná petrželka

Přílohy:

brambory, luštěniny

Postup

Maso pokrájíme nudličky obalíme v mouce a prudce opečeme z obou stran na oleji, mírně podlijeme a podusíme. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky, cibuli nakrájíme na kolečka. Obojí podusíme na másle, vyjmeme a dáme stranou.

Osmahneme trochu citrónové kůry, přidáme vymačkanou šťávu, a nalijeme ji na máslo ve kterých jsme dusili houby s cibulí, přidáme víno a mírně povaříme.

Pak ochutíme solí a pepřem. Houby s cibulí i maso vložíme do omáčky a krátce prohřejeme.

Podáváme posypané petrželkou.