

Hovězí závitky s houbami

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g hovězí roštěnky

100 g slanina

2 ks cibule

strouhanka

1 špetka tymiánu

pepř

100 g sušených hub

petrželka

500 ml červené víno

250 ml smetana

Postup

Předem namočené houby posekáme, slaninu pokrájíme na kostičky a zpěníme na ní cibulku, přidáme houby. Okořeníme tymiánem a vmícháme strouhanku. Plátky naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme houbovou směsí. Zavineme a opečeme, podlijeme vínem a zakryté dusíme 30 min. Nakonec omáčku zahustíme smetanou smíchanou s moukou.