

Mleté maso s houbami a jáhlami

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

300 g mletého hovězího masa

300 g hub

mrkev

cibuli

2 lžíce olivového oleje

0,12 l masového vývaru

100 g sladké smetany

2 lžíce citronové šťávy

sůl

cayennský pepř

Na zeleninu:

2 cibule

250 g jáhel

svazek bylinek (rozmarýn

tymián

šalvěj

petrželku)

lžíci olivového oleje

0,5 l vody

sůl

Postup

V hrnci rozehejeme olej, vložíme jemně nasekané cibule a polovinu bylinek, přidáme jáhly, za stálého míchání necháme 2 min. zpěnit. Osolíme, podlijeme vodou a dusíme pod pokličkou 30 min., až jsou jáhly měkké. Na velké pánvi rozehejeme olej. Vložíme do něj na plátky nakrájené houby a cibuli, na tenké nudličky nakrájenou mrkev, maso a zbývající bylinky a za stálého míchání na prudším ohni pečeme, až se maso drolí. Podlijeme vývarem a zamícháme, aby se připečeniny rozškvářily. Přimícháme smetanu, přikryjeme a 5 min. dusíme na mírném ohni. Osolíme, ochutíme citronovou šťávou a okořeníme vydatnou špetkou cayennského pepře. Podáváme s jáhlami na nahřátém talířích, jako příloha je vhodný rajčatový salát.