

Hovězí plátky na rajčatech

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

olej
lžičku hořčice
40 g tuku
4 rajčata
petrželku
lžíci hladké mouky
4 hovězí plátky
sůl
2 stroužky česneku
cibuli
0,25 l kysané smetany

Postup

Naklepané a osolené plátky po obou stranách opečeme na oleji. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme na plátky nakrájená, oloupaná a spařená rajčata a podlijeme trochou vody. Podusíme, vložíme připravené plátky masa a pod pokličkou dusíme doměkka. Maso vyjmeme, šťávu zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku, přidáme hořčici a povaříme. Podáváme s bramborami nebo těstovinami posypané petrželkou.