

Hovězí plátek na jalovci

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

650 g zadního hovězího masa

50 g slaniny

50 g rostlinného tuku

100 g cibule

40 g hladké mouky

drcený jalovec

5 dl vývaru nebo vody

citrónovou šťávu

sůl

Postup

Nakrájené plátky masa nařízneme, naklepeme, protáhneme nudličkami slaniny, osolíme a na horkém tuku po obou stranách prudčeji opečeme. Maso vyjmeme, na tuku osmažíme nakrájenou cibuli, orestujeme zbylou slaninu, vložíme maso, podlijeme troškou vývaru a dusíme doměkka. Maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zarestujeme, přidáme jalovec, podlijeme, zakapeme citrónovou šťávou a povaříme. Do šťávy dáme prohřát plátky masa a podáváme s bramborovým knedlíkem.