

Frankfurtská hovězí pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g hovězího masa z kýty

1 párek

1 cibule

olej

1 lžička sladké papriky

2 lžíce másla

kelímek kysané smetany

šálek mléka

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Maso omyjeme, prošpikujeme nudličkami párků, osolíme a opepříme. Cibuli nakrájenou nadrobno osmažíme na oleji, maso na ní ze všech stran opečeme, přidáme papriku, promícháme, zalijeme vodou a dusíme. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou (přípravenou z másla a mouky), podlijeme vodou a povaříme. Nakonec přidáme mléko a smetanu. Do hotové omáčky nakrájíme zbytek párku, osolíme, opepříme a necháme přejít varem. Podáváme s houskovým knedlíkem, rýží nebo těstovinami.