

Hovězí s cibulovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: KALENDÁŘ 2006

Suroviny

700 g hovězích plátků z kýty

mletý pepř

sůl

4 cibule

4 kuličky nového koření

1 lžíce plnotučné hořčice

2 lžíce hladké mouky

1 kelímek zakysané smetany

olej

Postup

Plátky opepříme, osolíme. Cibuli osmahneme na oleji, vložíme maso a opečeme po obou stranách. Zalijeme vodou, přidáme nové koření a hořčici a dusíme asi 40min. Měkké maso vyjmeme a dáme na teplo. Dále na oleji osmahneme mouku, zalijeme vodou a přidáme процеzený vývar. Vmícháme smetanu, dobře promícháme a povaříme. Vložíme maso, prohřejeme je a omáčku dochutíme. Podáváme s houskovými knedlíky nebo s chlebem.