

Hovězí s křenem

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg hovězího masa nakrájeného na proužky
2 lžíce slunečnicového oleje
12 drobných cibulek
30 g hladké mouky
2 lžičky kari koření
2 lžičky cukru
1 lžička mletého zázvoru
600 ml hovězího vývaru
2 lžíce worcestrové omáčky
sůl
pepř
3 lžíce sekané naťové petrželky

Postup

V kastrolu rozpálíme olej a dohněda na něm opražíme proužky masa. Vyjmeme a necháme osušit. Do kastrolu přidáme cibulky a na mírnějším ohni doměkka smažíme. Opět je vyjmeme a necháme na ubrousku osušit. Nyní do kastrolu přisypeme mouku, kari koření, cukr, zázvor a 1 minutu za stálého míchání zasmažíme. Přilijeme vývar, mícháme a přivedeme k varu až omáčka zhoustne. Přidáme worcester, podle chuti sůl a pepř a znovu přivedeme k varu. Do kastrolu vrátíme maso a cibulky, přimícháme petržel a opět přivedeme k varu. Zakryjeme a dusíme v troubě (160 °C), až maso změkne. Před podáváním přimícháme křenovou pastu. Dochutíme příp. pepřem a ozdobíme naťovou petrželí. Křenovou pastu připravíme ze strouhaného křenu, smetany, octa a koření.