

Balatonské hovězí



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

392 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/balatonske-hovezi>

Příprava

Na lžici tuku nebo tuku z konzervy zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme nadrobno rozsekané maso z konzervy, v mléce namočené 2 lžíce strouhanky, česnek rozetřený se solí, 2 lžíce nakrájené petrželové natě a dochutíme pepřem. Podusíme 15-20 minut. Při podávání dáme na každou porci vajíčkové volské oko a ozdobíme plátky rajčat a paprik. Příloha: Chléb, bílé pečivo, vařené brambory

Ingredience

- 1 konzerva hovězího ve vlastní šťávě
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 4 ks vajec
- strouhanka
- troška mléka
- sůl
- pepř
- petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod