

Drákulovy hovězí plátky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 3

1542 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/drakulovy-hovezi-platky>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a na oleji usmažíme do růžova. Vložíme na ní plátky, přiklopíme a dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení šťávy přidáme sůl, hořčici a koření. Za občasného podlévání maso udusíme do měkka. Zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody a provaříme. Na závěr dochutíme solí a sójovou omáčkou. Podáváme s vařenou rýží.

Ingredience

- ✓ 400 g hovězího masa
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1 lžička hladké mouky
- ✓ 1 lžička sójové omáčky
- ✓ 2 lžičky koření Drákulova smrt

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

