

Dušené hovězí maso se sýrovým sněhem

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 3

552 kalorií , 0 g cukrů , 56 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-hovezi-maso-se-syrovym-snehem>

Příprava

Osolené hovězí maso vcelku vložíme na zpěněnou cibuli, po všech stranách opečeme, podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Hotové maso vyjmeme, šťávu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, osmahneme, rozředíme a povaříme. Prochladlé maso nakrájíme na plátky, naskládáme do vymazaného pekáče a na každý plátek navršíme tuhý sníh z bílků, promíchaný se strouhaným sýrem. Krátce zapečeme v troubě. Můžeme ozdobit drobně nakrájenou cibulí promíchanou se sekanou petrželkou.

Ingredience

- 500 g hovězí kýty
- špetka soli
- 1 cibule + 1 cibule na ozdobu
- 60 g másla
- 1 lžička hladké mouky
- 1 bílek
- 30 g Eidamu (Edam)
- 250 ml hovězího vývaru
- sekaná petrželka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod