

Dušené hovězí plátky s cuketou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

419 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-hovezi-platky-s-cuketou>

Příprava

Maso nakrájíme na plátky a oloupanou cibuli na drobno. Plátky masa naklepeme. Cibuli na oleji usmažíme do růžova, přidáme plátky masa, přiklopíme poklicí a dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení šťávy přidáme bujón, koření, podlijeme vodou a za občasného podlévání udusíme maso do měkka. K měkkému masu přidáme na tenké plátky nakrájenou neoloupanou cuketu a vše zahustíme moukou rozmíchanou v troše studené vody. Vše asi 10 minut provaříme a odstavíme.

Ingredience

- 4 plátky hovězí přední
- 1 cibule
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 balení Dábelského bujonu s chilli
- 1 lžíce koření Drákulova smrt
- 1 malá cuketa (cca 10 cm)
- 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

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

