

Falešná svíčková omáčka s knedlíkem a hovězím zadním



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

215 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Bob

Odkaz: <https://srecepty.cz/falesna-svickova-omacka-s-knedlikem-a-hovezim-zadnim>

Příprava

Maso rozdělíme na tři stejné díly a spolu s kořenovou zeleninou vaříme doměkka, po uvaření vše scedíme. Do části vývaru přidáme na kousky nakrájenou kořenovou zeleninu a vše pořádně rozmixujeme, poté zahustíme záklehtkou, udělanou z mléka a z hladké mouky. Vše dochutíme, dosolíme, přidáme dle chuti smetanu a krátce povaříme. Podáváme s kousky uvařeného hovězího masa a jako přílohu houskový knedlík. Dobrou chuť!

Ingredience

- 250-500 g hovězího zadního
- asi 5 mrkví
- 2-3 petržele
- kousek bulvového celeru
- 1 cibule
- 500 ml mléka
- 3-5 lžic hladké mouky
- 1 sklenka sladké smetany
- 2-3 lžičky soli
- 2-4 bobkové listy

Kategorie

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

