

# Hovězí klížka s hráškem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

600 kalorií , 0 g cukrů , 45 g tuků , 43 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-klizka-s-hraskem>

## Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, maso na plátky nebo na kousky. Na rozehřátém oleji usmažíme cibuli do růžova a přidáme maso, které osmahneme ze všech stran. Přidáme sůl, mexické koření a oloupaný, na drobno nasekaný česnek. Podlijeme vodou a za občasného zamíchání a podlévání dusíme, dokud maso není měkké. Poté přidáme hrášek, krátce podusíme a šťávu zahustíme jíškou. Krátce povaříme, dochutíme solí a odstavíme. Podáváme s vařenou rýží.

## Ingredience

- ✓ 300 g hovězí klížky
- ✓ sůl
- ✓ 1/2 lžičky Mexického koření
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 3 lžíce mraženého hrášku
- ✓ instantní tmavá jíška

## Kategorie

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

