

Hovězí klížka se smetanou a koprem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 1h 25min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

344 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-klizka-se-smetanou-a-koprem>

Příprava

Klížku nakrájíme na plátky, naklepeme a na másle je z jedné strany krátce opečeme. Obrátíme, přiklopíme poklicí a dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení šťávy přidáme vegetu, podlijeme vodou a dusíme do změknutí masa. Zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně, provaříme, dochutíme solí, koprem a odstavíme.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 6 malých plátků hovězí klížky
- ✓ 1 lžíce Vegety Chuť jara
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 500 ml 10% smetany na vaření
- ✓ 2 vrchovaté lžíce kopru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

