

Hovězí klížka v omáče



Obtížnost: □□□□□

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

577 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-klizka-v-omacce>

Příprava

Omyté hovězí maso nakrájíme na kostky a na másle v tlakovém hrnci opečeme. Poté ho posypeme paprikou, zamícháme a podlijeme trochou vody. Přidáme pepř, sůl, hořčici a celé stroužky česneku. Dle potřeby přidáme ještě vodu, hrnec uzavřeme a maso dusíme 60 - 75 minut do měkka. Ve sklenice studené vody rozmícháme mouku a omáčku zahustíme. Hustou omáčku provaříme, přidáme na nudličky nakrájenou krkovičku a zjemníme smetanou. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 400 g hovězí klížky
- 1 plátek másla
- 1 lžička mleté papriky
- 1/4 lžičky mletého pepře
- 1 lžička soli
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce polohrubé mouky
- 500 ml 10% smetany na vaření
- 50 g uzené krkovičky

Kategorie

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

