

Hovězí kostky s klobáskou a smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 3

1939 kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-kostky-s-klobaskou-a-smetanou>

Příprava

Na rozehřátém oleji v tlakovém hrnci orestujeme maso které jsme nakrájeli na kostky. Osolíme, přidáme mexické koření, mletou papriku, promícháme a ihned podlijeme vodou. Přidáme hořčici, oloupaný a na jemno nastrouhaný stroužek česneku. Hrncem uzavřeme a dusíme do změknutí masa. Klobásu nakrájíme na tenká půlkolečka a přidáme k měkkému masu. Ve smetaně rozmícháme mouku, pokrm zahustíme, omáčku provaříme a odstavíme. Na závěr dochutíme solí. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 300 g hovězího předního masa
- 2 - 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1 lžička Mexického koření
- 1 lžička mleté papriky
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- 1 stroužek česneku
- 100 g měkké klobásy
- 1 smetana 10%
- polohrubá mouka

Kategorie

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

