

Hovězí kostky v houbách



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

918 kalorií , 3 g cukrů , 45 g tuků , 25 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-kostky-v-houbach>

Příprava

Maso nakrájíme na kostky a oloupanou cibuli na drobno. Na oleji v tlakovém hrnci usmažíme cibuli do růžova, přidáme nakrájené maso, osmahneme a podlijeme namočenými houbami i s vodou. Přidáme bujon, pepř, houbové koření, hořčici a vrchovatou lžící na jemno nastrouhané mrkve. Dle potřeby přidáme ještě vodu, hrnec uzavřeme a dusíme do změknutí masa. Zahustíme moukou rozmíchanou v troše studené vody, provaříme a dochutíme solí. Podáváme s vařenými těstovinami.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího zadního masa
- ✓ 1 hrst sušených hub
- ✓ 2 lžičky houbového koření
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 bujón
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ kousek mrkve
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ sůl
- ✓ hladká mouka

Kategorie

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

