

Hovězí kostky v okurkách



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

714 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Na oleji usmažíme nakrájenou cibuli do růžova, přidáme nakrájené maso, zamícháme, osolíme, přidáme nové koření, bobkový list, opět zamícháme a přiklopíme poklicí. Hovězí kostky dusíme na mírném plameni, maso pustí šťávu. Vydusíme na tuk, přidáme hořčici a podlijeme vodou. Za občasného zamíchání a podlévání udusíme do měkka. Poté přidáme nakrájenou okurku, zahustíme, provaříme, vmícháme smetanu a odstavíme. Hovězí kostky v okurkách podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 200 g hovězího předního masa
- 1 menší cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1/2 lžičky soli
- 1 kulička nového koření
- 1/4 bobkového listu
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 sladkokyselá okurka
- hotová jíška nebo hladká mouka
- 100 ml smetany ke šlehání

Kategorie

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

