

Hovězí kostky v salátě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **3**

1012 kalorií , **0 g** cukrů , **80 g** tuků , **55 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Oloupanou a na drobno nakrájenou cibuli na oleji usmažíme dorůžova. Přidáme na kostky nakrájené maso, orestujeme, osolíme, opepříme a podlijeme vodou. Za občasného zamíchání a podlévání vodou dusíme do změknutí masa. Poté omáčku zahustíme moukou rozmíchanou ve studené vodě, přidáme na nudličky nakrájený salát a vše asi 10 minut provaříme. Omáčku dochutíme bujónem, na malé kousky nasekanými okurkami a cukrem, krátce povaříme a odstavíme. Podáváme s vařenou rýží.

Ingredience

- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 velká cibule
- 400 g hovězího předního masa
- 1 lžička soli
- mletý černý pepř
- 1 kostka hovězího bujónu
- 1 miska listového salátu
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 menší sterilované okurky
- 1 lžička cukr krupice

Kategorie

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

