

Hovězí kostky znojemské



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

791 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a usmažíme na oleji do růžova. Opečeme na ní maso, přiklopíme pokličkou a dusíme. Maso pustí šťávu. Po vydušení na tuk maso osolíme, opepříme, přidáme hořčici, podlijeme vodou a dusíme za občasného podlévání do měkka. Mezitím si nakrájíme okurky a kabanos na kostičky. Omáčku zahustíme jíškou, přidáme kabanos a okurky, krátce povaříme a dochutíme solí. Hovězí kostky znojemské podáváme s rýží, nebo knedlíkem a před podáváním maso posypeme nasekaným vařeným vejcem.

Ingredience

- ✓ 200 g hovězího masa (zadní, přední)
- ✓ 1 střední cibule
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ sůl
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1 - 2 lžice sladkokyselých okurek
- ✓ instantní jíška
- ✓ 1 vařené vejce

Kategorie

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

