

# 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 lžíce slunečnicového oleje
- sůl
- mletý černý pepř
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 - 2 lžíce 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

