

Hovězí maso na klacku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

1764 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-maso-na-klacku>

Příprava

Rozmixujeme česnek s cibulí, feferonkou, vinným octem, oreganem, worcesterem, 4 lžícemi oleje a vody. Maso nakrájíme na kousky, zalijeme ho marinádou a necháme odležet. Poté maso napícháme na klacíky a upečeme zvolna na pánvi. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 500 g hovězího masa
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 1 kousek feferonky
- ✓ 3 lžíce vinného octa
- ✓ 4 lžíce vody
- ✓ 1 lžíce oregana
- ✓ 1 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 4 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod