

# Hovězí maso s mrkví



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

**216488** kalorií , **15003 g** cukrů , **111 g** tuků ,  
**5096 g** bílkovin

**Autor:** pavlinf

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-maso-s-mrkvi>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme a dáme do většího hrnce, podlijeme horkou vodou a dusíme, až je maso na půl měkké. Mrkev si nakrájíme na kolečka a přidáme ji k masu. Dusíme společně s masem až je maso i mrkev měkké. Na pánvi opražíme nasucho mouku a přidáme ji k masu. Vše dobře promícháme. Do hrnku nalijeme mléko a rozkvedláme v něm žloutek, pak směs nalijeme do hrnce. Podáváme s vařeným bramborem.

## Ingredience

- 600 g hovězího zadního
- 60 g másla
- 1 žloutek
- 1 1/2 dcl polotučného mléka
- 40 g hladké mouky
- 500 kg mrkve
- 3 dcl vody

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod

