

Hovězí maso zapečené se žampiony



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

3140 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-maso-zapecene-se-zampiony>

Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na jemné plátky a opečeme ze všech stran na přepuštěném másle. Okořeníme a zalijeme masovým vývarem. Dusíme na mírném ohni asi 20 minut. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky a pokapeme citronovou šťávou. Na pánvi zahřejeme máslo, vložíme na něj pokrájenou slaninu na kostičky, pokrájenou cibuli nadrobno a pokrájený česnek. Poté přidáme pokrájené žampiony, ochutíme solí a pepřem a zalijeme vínem. Necháme vařit na mírném ohni asi 15 minut a poté přidáme smetanu a smícháme jí s masem. Vše vložíme do zapékací formy a posypeme strouhaným sýrem, povrch poklademe vločkami ze zbývajícího másla a dáme do trouby. Zapékáme v troubě asi 10 minut při 200 stupních. Podáváme posypané pažitkou, spolu s chlebem nebo hranolky.

Ingredience

- ✓ 600 g zadního hovězího masa
- ✓ 30 g přepuštěného másla
- ✓ 1/2 lžičky mleté sladké papriky
- ✓ 250 ml masového vývaru
- ✓ 500 g žampionů
- ✓ 2 lžíce citronové šťávy
- ✓ 40 g másla
- ✓ 75 g slaniny
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 0,2 l bílého vína
- ✓ 4 lžíce smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 125 g strouhaného ementalu
- ✓ 2 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,
Maso, Jídlo na každý den, Klasika

