

# Hovězí na kyselých okurkách



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1741** kalorií , **0 g** cukrů , **125 g** tuků , **146 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-na-kyselych-okurkach>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky cca 2 cm a podusíme na oleji a cibulce. Když je maso téměř měkké, přidáme nadrobno nakrájené okurky a dodusíme doměkka. Zalijeme jogurtem rozkvedlaným s hladkou moukou, povaříme, zalijeme červeným vínem a prohřejeme.

## Ingredience

- 500 g hovězí roštěnky
- 1 cibule
- 5 sterilovaných okurek
- 1 balení bílého jogurtu
- 1 lžíce hladké mouky
- 2 dcl červeného vína
- 4 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní