

Hovězí na močovance



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

904 kalorií , **3 g** cukrů , **44 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a maso na porce. Na oleji usmažíme cibuli do růžova, přidáme maso, osmahneme ze všech stran a osolíme. Podlijeme vodou a za občasného zamíchání a podlévání vodou udusíme pod pokličkou do měkka. Poté přidáme mraženou zeleninu a zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Provaříme a na závěr zjemníme smetanou. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 500 g hovězího masa
- 1 cibule
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- sůl
- 100 g mražené polévkové směsi močovanka
- 100 ml smetany ke šlehání
- trocha hladké mouky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

