

# Hovězí plátky na slanině



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**149** kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-platky-na-slanine>

## Příprava

Roštěnky očistíme, opláchneme, naklepeme a na okrajích nařízneme. Drobně nakrájenou slaninu a cibuli zpěníme, vložíme roštěnky, osmahneme, osolíme, podlijeme horkou vodou a dusíme. Měkké roštěnky vyjmeme, šťávu vydusíme, zasypeme moukou, osmahneme, rozmícháme s horkou vodou a povaříme. Přidáme scezenou zeleninu, hořčici, promícháme, vložíme zpět roštěnky a prohřejeme.

## Ingredience

- ✓ 4 hovězí roštěnky
- ✓ 40 g slaniny
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžička polohrubé mouky
- ✓ 200 g sterilované zeleniny
- ✓ hořčice
- ✓ horká voda

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod