

Hovězí plátky po znojemsku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

465 kalorií , 0 g cukrů , 46 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-platky-po-znojemsku>

Příprava

Plátky masa omyjeme a osušíme papírovou utěrkou. Osolíme je a opepříme a zaprášíme moukou. Necháme chvíli stranou. Cibuli si nasekáme nadrobno. V pánvi rozežhřejeme olej a maso na něm zprudka opečeme, aby se zatáhlo. Poté maso vyjmeme a vhodíme cibuli, kterou restujeme dohněda. Osmaženou cibulku zalijeme vývarem a přidáme k ní maso. Dusíme do změknutí masových plátků. Mezitím si okurky nakrájíme taky na drobno. Maso vyjmeme a omáčku necháme svařit na potřebné množství. Do šťávy vhodíme okurky a máslo a necháme rozpustit. Poté vypneme a maso vrátíme do omáčky, aby se prohřálo. Můžeme podávat.



Tip k receptu

Podáváme s dušenou rýží, kterou můžeme vylepšit hráškem, kukuřicí, kari, apod.



Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího masa
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 2 lžice oleje
- ✓ 300 ml masového vývaru
- ✓ 3 sterilované okurky
- ✓ 20 g másla

Kategorie

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