

# Hovězí plátky s libečkem a anglickou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

599 kalorií , 0 g cukrů , 56 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-platky-s-libeckem-a-anglickou>

## Příprava

Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno, slaninu a libeček na nudličky a oloupaný česnek na plátky. Cibuli usmažíme na oleji do zlatova, přidáme nakrájenou anglickou slaninu a krátce jí opečeme. Přidáme maso, přiklopíme poklicí a necháme maso pustit šťávu. Po chvíli maso obrátíme, přidáme česnek, libeček, hořčici a bujón. Maso dusíme nejprve ve vlastní šťávě, poté podle potřeby podléváme vodou a dusíme do měkka. Na závěr zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Podáváme s vařeným bramborem.

## Ingredience

- ✓ 2 plátky hovězího zadního masa
- ✓ 1 malá cibule
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 70 g libové anglické slaniny
- ✓ 1 lžíce nakrájeného libečku
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička plnotučné hořčice
- ✓ 1/2 kostky hovězího bujónu
- ✓ hladká mouka

## Kategorie

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

