

Hovězí s pažitkovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

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

1062 kalorií , **0 g** cukrů , **75 g** tuků , **78 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-s-pazitkovou-omackou>

Příprava

Maso vložíme do studené osolené vody a uvaříme doměkka. Měkké maso nakrájíme na plátky a dáme stranou, vývar použijeme na omáčku. Z másla a mouky umícháme světlou jíšku, zalijeme vývarem a chvíli povaříme. Do omáčky přidáme pepř, sůl, smetanu, dochutíme lžičkou cukru a nakonec vsypeme nasekanou pažitku. Necháme projít varem a vypneme.

Tip k receptu

Jako příloha se hodí vařené brambory.

Ingredience

- 500 g hovězího
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce másla
- špetka soli
- špetka pepře
- lžička cukru krupice
- 150 ml sladké smetany
- větší svazek pažitky

Kategorie

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

