

Hovězí v kávové omáčce



Obtížnost: 

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

215 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 7 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-v-kavove-omacce>

Příprava

V hrnci na 40g másla orestujeme najemno nakrájenou cibuli s česnekem do zlatohněda, přidáme maso, které opečeme, zalijeme vodou, osolíme, posypeme oregánem, pepřem a zvolna dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, základ zahustíme jíškou připravenou z mouky a zbytku másla. Pečlivě ji rozšleháme, přilijeme víno i kávu a za občasného promíchání provaříme asi 15 min. Dochutíme solí a pepřem, maso vrátíme do omáčky a společně krátce provaříme.

Ingredience

- ✓ 800 g hovězího masa nakrájeného na kostičky
- ✓ 250 ml bílého vína
- ✓ 100 ml silné černé kávy
- ✓ 70 g másla
- ✓ 2 menší cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička oregana
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod