

Kližka na hořčici se žampiony



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

937 kalorií , 0 g cukrů , 58 g tuků , 89 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/klizka-na-horcici-se-zampiony>

Příprava

Na oleji usmažíme oloupanou, na drobno nakrájenou cibuli do růžova. Na ní z obou stran orestujeme naklepané plátky masa. Přiklopíme poklicí a dusíme do vydušení šťávy. Přidáme hořčici, sůl, podlijeme vodou a dusíme skoro do měkka. K takto připravenému masu přidáme žampiony nakrájené na plátky a dusíme ještě asi 10 minut. Moukou rozmíchanou ve studené vodě vše zahustíme, přidáme mrkev nastrouhanou na hrubé nudličky a provaříme. Na závěr dochutíme solí a odstavíme.

Ingredience

- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 450 g hovězí klížky
- ✓ 2 lžíce hrubozrnné hořčice
- ✓ 200 g žampionů
- ✓ 1 malá mrkev
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1/2 lžičky soli

Kategorie

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

