Kližka se žampióny, olivami a smetanou

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **5**

1642 kalorií , **0 g** cukrů , **119 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/klizka-se-zampiony-olivami-a-smetanou

Příprava

Maso, žampióny a olivy nakrájíme na plátky, cibuli na drobno a anglickou slaninu na nudličky. Na oleji v tlakovém hrnci orestujeme cibuli a anglickou slaninu. Na povrch položíme plátky masa, hrnec uzavřeme a velmi pomalu dusíme přibližně 10 minut. Poté hrnec otevřeme a ke šťávě, které maso pustilo přidáme tolik vody, aby maso bylo ponořené. Přidáme bujóny a dusíme dalších 30 minut. Následně přidáme nakrájené žampióny a olivy a dusíme ještě 10 minut. Omáčku zahustíme polohrubou moukou rozmíchanou v trošce studené vody a provaříme. Na závěr vmícháme smetanu, necháme přejít varem a odstavíme.

Tip k receptu

Podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 600 g hovězí klížky
- 200 g žampionů
- 2 kuličky zelených oliv
- 100 g libové anglické slaniny
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 větší cibule
- 2 kostky hovězího bujónu
- 400 g smetany na vaření
- 3 lžíce polohrubé mouky

Kategorie

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