

Námořnické maso



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2321 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/namornicke-maso>

Příprava

Hovězí maso protkne slaninou, nakrájíme na plátky, obalíme v mouce a opečeme na sádle. Vyjmeme a na sádle osmažíme očištěnou a pokrájenou kořenovou zeleninu na kostičky. Přidáme pokrájenou cibuli, necháme zpěnit a přidáme koření. Vložíme opečené hovězí plátky, osolíme, opepříme, podlijeme vřelou vodou, přikryjeme a dusíme do měkka. Měkké plátky vyjmeme a ke šťávě přidáme zakysanou smetanu s rozkvedlanou moukou, povaříme a přecedíme na maso.

Tip k receptu

Kdo má rád ostřejší, je možné i dochutit různými průmyslově míchanými ingrediencemi, ale pozor, ať si zachová původní chuť a nepřerazí jí chuť nějakého speciálního koření. Nejlepší jsou s opečenými brambory.

Ingredience

- 60 dkg hovězího masa z kýty
- 5 dkg slaniny
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce sádla na opečení
- 1 větší mrkev
- 1 střední kořenová petržel
- 1/2 kořene menšího celeru
- 1 cibule
- 6 listů bobkového listu
- 1/2 lžičky tymiánu
- 1 dcl zakysané smetany
- sůl dle potřeby
- pepř mletý dle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

