

Námořnické plátky



Obtížnost: □□□□□

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

1392 kalorií , **4 g** cukrů , **64 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Plátky naklepeme a osolíme. Lehce je obalíme v mouce a zprudka opečeme na oleji. Přidáme nakrájenou cibuli, předem namočené pokrájené sušené houby a všechno koření. Podlijeme a dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, šťávu vysmahneme, zaprášíme moukou, osmahneme, rozředíme vodou a povaříme. Nakonec procedíme na maso. Podáváme s bramborem nebo s rýží.

Ingredience

- 4 plátky hovězího
- sůl
- hladká mouka na obalení
- 4 lžíce oleje
- 1 cibule
- 100 g sušených hub
- celý pepř
- tymián
- nové koření
- jalovec
- bobkový list

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina

