

Plněné hovězí plátky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 4

224 kalorií , 0 g cukrů , 16 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-hovezi-platky>

Příprava

Plátky naklepeme, osolíme a opepříme. Šunku a zeleninu nakrájíme na nudličky, promícháme a asi polovinu navršíme na připravené plátky. Mírně osolíme, přehneme na polovinu a zachytíme párátky. Na slanině zpěníme cibuli, přidáme zbytek zeleniny a koření, vložíme připravené maso a dusíme doměkka. Nakonec vyjmeme celé koření a šťávu zakapeme octem. Nezahušťujeme! Podáváme s rýží.

Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 60 g slaniny
- ✓ 50 g šunky
- ✓ 1 cibule
- ✓ kousek mrkve, celeru a petržele
- ✓ bobkový list
- ✓ tymián
- ✓ celý pepř
- ✓ ocet

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Návštěva, Hlavní chod