

Řezy ze svíčkové v žampionové směsi



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2308 kalorií , **20 g** cukrů , **183 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/rezy-ze-svickove-v-zampionove-smesi>

Příprava

Z odblaněné svíčkové nakrájíme řezy - po dvou na porci, jemně je naklepeme, osolíme, opepříme a postupně opečeme po obou stranách na rozpáleném oleji (nebo nasucho na teflonové pánvi). Olej z pánve slijeme, na pánev nalijeme trochu vývaru a připečenou šťávu odvaříme. Na másle zpěníme cibuli pokrájenou na kolečka, přidáme žampiony pokrájené na plátky, šťávu z pánvičky a podusíme je pod pokličkou. Dochutíme kečupem a okurkami pokrájenými na nudličky a krátce je podusíme. Směs zjemníme smetanou, prohřejeme a nalijeme na maso. Podáváme s dušenou rýží.

Ingredience

- 600 g hovězí svíčkové
- 100 ml slunečnicového oleje
- 50 g másla
- 100 g cibule
- 200 g žampionů
- 150 g sterilované okurky
- 100 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 lžička soli
- špetka mletého pepře
- 2 dcl hovězího vývaru
- 80 g kečupu

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Hlavní chod

