

# Svíčková na smetaně



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1242** kalorií , **2 g** cukrů , **113 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/svicikova-na-smetane>

## Příprava

Maso osmažíme naprudko na oleji. Petržel, mrkev, cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme na másle. Přidáme hořčici, cukr a necháme zkaramelizovat. Přidáme ocet, bobkový list, pepř, sůl dle chutě a osmažené maso. Vše dusíme do měkka. Poté maso vyjmeme, přidáme smetanu a omáčku zahustíme mlékem, ve kterém jsme rozmíchali mouku. Necháme projít varem a omáčku procedíme přes cedník. Nakonec omáčku dochutíme dle vlastního mínění. Maso dáme na talíř a přelijeme hotovou omáčkou.



### Tip k receptu

Můžeme ozdobit nasekanou petrželkou nebo kolečkem citrónu, brusinkami a šlehačkou.

## Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězí svíčkové
- ✓ 100 g másla
- ✓ 50 g petržele
- ✓ 50 g mrkve
- ✓ 2 cibule
- ✓ 250 ml smetany
- ✓ 250 ml mléka
- ✓ 5 kuliček pepře
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ 3 lžice hladké mouky
- ✓ 1 lžice octu
- ✓ 2 lžičky cukru krystalu
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 2 lžice rostlinného oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Omáčka

