

Španělský ptáček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- zadní hovězí 600 g
- trocha soli a pepře 1 ks
- podle potřeby plnotučná hořčice 1 ks
- anglická slanina 4 plátek
- uvařená vejce 2 ks
- kyselé okurky 2 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- masox 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí plátky naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, poklademe plátky slaniny, podélně rozkrojenými vejci, nudličkami okurky, svineme, svážeme nití a poprášíme hladkou moukou. Na oleji osmahneme cibuli a přidáme připravené ptáčky. Poté maso podlijeme, přidáme masox, přikryjeme poklicí a dusíme doměkka. Nakonec můžeme zahustit jíškou z mouky a másla.