

Hovězí s houbami a smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí z kýty 400 g
- sádlo 40 g
- cibule 40 g
- čerstvé houby 100 ks
- kyselá smetana 2 dl
- hladká mouka 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté hovězí maso nakrájíme na řízky a trochu naklepeme. Na kastrole rozpálíme sádlo a řízky na něm po obou stranách upečeme. Přidáme očištěnou strouhanou cibuli a chvíli smažíme. Čerstvé umyté houby pokrájíme, přidáme k masu, osolíme, posypeme mletým kmínem, podlejeme horkou vodou a dusíme pod pokličkou. Udušené maso zalejeme kyselou smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku, a necháme převařit. Do hotového můžeme přidat podle chuti citrónovou šťávu nebo ocet a trochu cukru. Podáváme s makarony.