Španělský ptáček po česku

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí zadní 4 plátek
- cibule 3 ks
- hořčice 2 lžička
- kyselá okurka 2 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- párek 2 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- tuk na smažení 1 lžíce
- vejce natvrdo 2 ks
- vývar 200 ml
- lahůdkové párky 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule nakrájíme nadrobno, osmažíme dozlatova na tuku a dáme do kastrolku. Hovězí plátky naklepeme, na 2-3 místech mírně nařízneme, po obou stranách osolíme a opepříme a lehce zaprášíme moukou, kterou přimáčkneme.

Maso na španělského ptáčka vkládáme do rozpáleného tuku na pánvičce po cibuli a smažíme po obou stranách. Takto upravené plátky dáme do kastrolku na cibuli, přelijeme vypečenou šťávou rozmíchanou s vřelou vodou a s rozpuštěnými přípečky po smažení masa.

Mícháme a přiléváme vřelý vývar do potřebného množství. Přidáme hořčici a na kostky nakrájené okurky. Hrnec uzavřeme a necháme vše dusit zhruba 40 minut. Měkké plátky vyjmeme a dáme do tepla. Omáčku uvedeme znovu do varu, zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve studené vodě a za častého míchání necháme probublávat 5-7 minut.

Omáčku přecedíme, přidáme na kolečka pokrájený párek a nadrobno nasekaná vejce. Dochutíme solí a hořčicí. Po chvilce vložíme zpět maso a necháme ještě prohřát.