

Hovězí na póрку

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- hovězí roštěná 3 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej dle potřeby 1 ks
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- střední pórek 1 ks
- paprika červená 0.5 ks
- mouka hladká na obalení 1 ks
- sýr balkánský 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Plátky slabě naklepeme, po obvodu nařízneme, osolíme, opeříme a zaprášíme moukou. Pórek nakrájíme na kolečka, česnek na tenké plátky a cibuli s paprikou na kostičky.

Na oleji maso opečeme z obou stran. Přidáme cibuli, papriku, pórek a česnek. Pár minut restujeme, poté stáhneme teplotu, podlijeme vodou, příp. vývarem, a maso pod pokličkou dusíme doměkka. Podáváme posypané balkánským sýrem.