

Hovězí maso na celeru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- mouka hladká 3 lžíce
- cibule 1 ks
- maso hovězí 4 plátek
- celer 0.5 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer i cibuli dobře oloupeme a obojí nastrouháme najemno. Jednotlivé plátky hovězího masa naklepeme, opepříme, posolíme, okmínujeme, obalíme v hladké mouce a na horkém tuku po obou stranách opečeme.

Když máme maso opečené, přidáme k němu cibuli a celer a vše ještě chvíli společně opékáme. Potom přidáme trochu horké vody a dusíme tak dlouho, až maso změkne. Vznikne výborná omáčka, která se již nemusí zahušťovat. Jako příloha je dobrá rýže, brambor nebo bramborové šišky.