

Hovězí na paprice

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí roštěná 500 g
- cibule 1 ks
- zakysaná smetana 2 lžíce
- mletá červená paprika 1 lžíce
- hovězí vývar 250 ml
- sůl, pepř, hladká mouka na obalení 1 ks
- sádlo 2 lžíce
- olej 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí roštěnku nakrájíme na plátky, nařízneme, aby se nekroutila a obalíme v hl. mouce. Zprudka osmažíme na sádle z obou stran. Vytáhneme a udržujeme v teple.

Do výpeku z masa přidáme olej a na něm osmažíme dozlatova najemno nakrájenou cibuli. Zaprášíme paprikou, přilijeme vývar a přidáme zakysanou smetanu. Promícháme, vrátíme masíčko a dusíme do změknutí. Podáváme s rýží.