

Hovězí s kedlubny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí kliška 500 g
- Cibule 1 ks
- Kedlubna 3 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kmín 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Slunečnicový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme maso nakrájené na kostky. Až se maso zatáhne, opepříme, osolíme, okmínujeme a podlejeme vodou a dusíme. Když je maso téměř hotové, přidáme kedlubny nakrájené na kostičky a ještě chvíli společně dodusíme.

Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody. Můžeme ještě dochutit polévkovým kořením „Klasik“.