

Hovězí s vaječnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 kg
- Vejce 4 ks
- Ocet 1 lžíce
- Cukr krupice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí uvaříme do měkka (z vývaru uděláme polévku). Vychladlá vejce jemně nastrouháme a zamícháme do nich ocet a cukr, aby z toho byla kašička, kterou dochutíme solí a pepřem. Dáme vychladit. Maso nakrájíme na větší kousky a polijeme kašičkou. Kombinace teplého masa a studené omáčky je delikatesa. Tlustý krajíc čerstvého chleba je nejlepší příloha.