

Hovězí na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Sladká paprika 1 špetka
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Masový vývar 1 kostka
- Houby čerstvé 250 g
- Kysaná smetana 250 ml
- Hladká mouka 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky po obvodu nařízneme, naklepeme, osolíme, opepříme, poprášíme moukou a prudce opečeme na tuku. Vyjmeme a do tuku po mase přidáme nakrájenou cibuli a osmahneme do růžova. Zaprášíme paprikou, přilijeme trochu vývaru, provaříme a přidáme zpět opečené plátky masa a dusíme za občasného podlévání vývarem témeř do měkka. Potom přidáme na plátky nakrájené houby (podle chuti opepříme a dosolíme) a dusíme, až je maso i houby měkké. Nakonec zalijeme zakysanou

smetanou, ve které jsme rozmíchali lžičku mouky a ještě několik minut povaříme. Podáváme s těstovinami nebo knedlíky.