

Hovězí maso s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí (svíčková) 350 g
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 1 kapka
- Mletý pepř 1 špetka
- Zelená petrželka 1 špetka
- Smetana na vaření 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Vývar 300 ml
- Houby 7 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí maso omyjeme a osušíme, dále nakrájíme na tenké nudličky. Dle chuti osolíme a opepříme. Nudličky obalíme v mouce a na rozpáleném oleji orestujeme ze všech stran. Jakmile máme maso ze všech stran orestované podlijeme ho vývarem.

Cibulku nakrájíme na malé kostičky, na druhé pánvi je spolu s houbami orestujeme. Orestovanou cibuli a houby přidáme k masu a pokud je potřeba přilijeme vývar. Dosolíme, dopepříme dle chuti a přidáme hořčici. Dusíme do měkka, dle potřeby občas přilijeme vývar. Jakmile máme maso měkké přidáme petrželku, smetanu a necháme přejít varem.

Poznámka:

Místo hub můžeme dát i žampiony.