

Naše znojemská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sterilované okurky 6 ks
- párek 2 ks
- vejce natvrdo 2 ks
- cibule 1 ks
- hovězí maso 600 g
- hořčice 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a osmahneme na oleji. Hovězí maso nakrájíme na kostky, vložíme na cibuli, trochu podlijeme vodou. Podle chuti osolíme a opeříme, přidáme lžici hořčice. Necháme vařit skoro doměkka.

Když je maso skoro měkké, přidáme nakrájenou půlku předepsaného množství okurek, párek a lžici hořčice. Když je maso měkké, přidáme nakrájená vařená vejce a ještě zbylé okurky. Znojemskou

omáčku zamícháme a chvíli povaříme.

Naši znojemskou omáčku podáváme podle chuti s knedlíkem či rýží.