Hovězí hranolky v omáčce s těstovinami

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- velká cibule 1 ks
- mletá červená paprika 1 lžička
- hovězí kýta 400 g
- zakysaná smetana 2 lžíce
- sterilovaný hrášek 3 lžíce
- nasekaná zelená petrželka 1 hrst
- rajčatový protlak 4 lžíce
- silný hovězí vývar 400 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cukr 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso očistíme a nakrájíme na hranolky. Zakapeme citronovou šťávou, olejem a necháme nejméně 2 hodiny rozležet v chladu.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Hrášek necháme okapat. Zelenou petrželku omyjeme a usekáme najemno.

Na rozpáleném oleji zprudka orestujeme ze všech stran hranolky hovězího masa. Maso vyjmeme a teprve nyní osolíme a opepříme. Na výpeku necháme zpěnit cibuli a červenou papriku. Vmícháme rajčatový protlak a podlijeme vývarem. Necháme chvíli podusit, vsypeme usekanou petrželku a vložíme hranolky hovězího masa. Dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme. Na závěr omáčku s hovězími hranolky zjemníme zakysanou smetanou, vmícháme okapaný zelený hrášek, podle potřeby přisolíme a přisladíme. Již nevaříme.

Nejvhodnější přílohou k tomuto pokrmu jsou nudle - hnízda. Podle obliby volíme i rýži a zeleninové saláty. Hovězí hranolky v omáčce podáváme teplé.