

Hovězí maso s houbovou omáčkou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vařené hovězí maso 4 ks
- Hovězí vývar nebo voda 1 l
- Čerstvé houby 500 g
- Menší cibule 1 ks
- Kyselá smetana 2 dl
- Máslo 30 g
- Polohrubá mouka 1 lžíce
- Sůl- dle chuti 2 špetka
- Pažitka na ozdobení 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli nakrájíme najemno a zesklivatíme ji na rozehrátém másle. Přidáme očištěné houby nakrájené na menší kousky, osolíme je a dusíme doměkka. Pak houby zalijeme vývarem nebo vodou a krátce povaříme. Polohrubou mouku rozmícháme ve smetaně, přilijeme ji k houbám, ještě krátce povaříme a omáčku dochutíme solí. Hovězí maso prohřejeme buď přímo v omáčce, nebo zvlášť a přelijeme ho omáčkou až na talíři. Podáváme s chlebem či vařenými bramborami.