

Hovězí s cibulkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí kliška 500 g
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Sklenice sterilovaných cibulek 1 sklenice
- Plnotučná hořčice 2 miska
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Omyté a osušené maso pokrájíme na kostky, oloupanou cibuli nadrobno, cibulky scedíme. V pánvi nebo kastrolu zahřejeme sádlo a cibuli osmažíme dozlatova. Přidáme maso a za častého míchání opečeme dohněda. Opepříme, osolíme, vmícháme hořčici a podlijeme malým množstvím horké vody. Pod pokličkou dusíme doměkka. Podle potřeby podléváme horkou vodou, maso by nemělo být ponořené, ale jen lehce podlité. Až je maso měkké, necháme vydusit všechnu vodu, zaprášíme moukou, promícháme, trochu podlijeme horkou vodou, přidáme cibulky a ještě asi 15 minut dodusíme.