

Hovězí na náchodská

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 600 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Cibule 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sádlo 4 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Worcesterová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na plátky, osolíme a opepříme a potřeme po obou stranách hořčicí. Rozpálíme olej a plátky na něm z obou stran opečeme. Plátky poté vyjmeme a na oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli, kterou necháme lehce zhnědnout. Vložíme zpátky maso a přisypeme hladkou mouku a po chvíli přilejeme horkou vodu a pod pokličkou a za občasného dolévání horké vody dusíme. Dochutíme solí, pepřem a worcesterem. Krátce povaříme a můžeme podávat.