

Hovězí plátky s Moravankou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 800 g
- Cibule 3 ks
- Moravanka 1 sklenice
- Sůl, pepř, kmín 1 ks
- Olej, masox 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme naklepané, osolené, opepřené plátky hovězího masa a restujeme, pokud maso nepustí šťávu. Přidáme kmín, masox a zalijeme vodou. Maso dusíme za občasného zamíchání a dolití vody - maso musí být pořád potopené. Měkké plátky masa vyjmeme, zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě a cca 5 minut povaříme. Maso vrátíme do omáčky, přidáme pokrájenou Moravanku bez nálevu a chvilku provaříme.