

Hovězí plátky na česneku se šlehačkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 4 plátek
- Česnek - palice 1 ks
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Olivový olej 2 lžíce
- Hovězí vývar 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka - na zahuštění 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí plátky naklepeme, osolíme, opepříme a orestujeme na pánvi, přendáme do pekáčku (nebo do skleněného SIMAX pekáčku), výpek rozpustíme vývarem a vmícháme do něho celou paličku česneku rozmačkanou se solí (případně česnek přímo na plátky). Vývarem s výpekem podlijeme, pečeme (nebo dusíme) za stálého podlévání. Když je maso měkké, plátky vyjmeme na teplé místo, přidáme šlehačku a pokud je třeba zahustíme. Podáváme s knedlíkem.

