

Hovězí na póрку

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 3

- Hovězí roštěná 3 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Pórek - střední 1 ks
- Červená paprika 0.5 ks
- Hladká mouka - na obalení 6 lžíce
- Balkánský sýr 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Plátky slabě naklepeme, po obvodu nařízneme, osolíme, opepříme a zaprášíme moukou. Pórek nakrájíme na kolečka, česnek na tenké plátky a cibuli s paprikou na kostičky.

Na oleji maso opečeme z obou stran. Přidáme cibuli, papriku, pórek a česnek. Pár minut restujeme, poté stáhneme teplotu, podlijeme vodou, příp. vývarem, a maso pod pokličkou dusíme doměkka.

Podávame posypané balkánským sýrem.