Hovězí žebro s křenovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Pepř černý celý 5 kulička
- Bobkový list 1 ks
- Nové koření 2 kulička
- Máslo 50 g
- Hovězí žebra 800 g
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka 4 lžíce
- Křen 150 g
- Smetana 200 ml
- Cukr krupicový 1 špetka
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, česnek, kuličky pepře, nového koření a bobkový list vložíme do hrnce s vodou. Osolíme a přivedeme k varu, přidáme dobře opláchnuté maso a vaříme, dokud nezměkne. Uvařené maso

vyjmeme a vývar přecedíme.

Do hrnce vložíme máslo s olejem, přisypeme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku. Zalijeme ji zchladlým vývarem z masa, důkladně rozmícháme a za občasného míchání přivedeme k varu. Přidáme nastrouhaný křen a provaříme.

Do připraveného základu na omáčku nalijeme smetanu, rozmícháme. Podle vlastní chuti přidáme sůl, trochu mletého černého pepře a špetku cukru.

Servírujeme s houskovými knedlíky. My ji máme rádi také s vařenými brambory.