

Revizní hovězí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 500 g
- Česnek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Bobkový list 1 ks
- Pepř mletý 5 kulička
- Sůl 1 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme, našpikujeme stroužky do špalíku masa. Osolíme. Olej rozeřejeme přidáme maso a opečeme ze všech stran. Do kastrolu s poklicí dáme maso, nakrájenou cibuli na kolečka, bobkový list a pepře, zalejeme asi 2 cm vodou a přikrejeme dáme do trouby. Dusíme. Kontrolujeme zda dostatek vody. Když je měkké, vyjmeme maso.

Ručním šlehačem rozmixujeme na omáčku i s kořením, přidáme zakysanou smetanu, mletý pepř a sůl dle chuti a lžičku másla. Maso nakrájíme na plátky, necháme chvíli povařit.

Podáváme s bramborovou kaší. U nás toto jídlo mají rádi jak muži tak děti. Dětem samozřejmě již nepřipečuji.