

Hovězí roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěná 5 plátek
- Slanina 200 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Sádlo 3 lžíce
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky hovězí roštěné lehce naklepeme, nařízneme, osolíme, potřeme oběma druhy hořčice a sladkou mletou paprikou. Na tuku zpěníme pokrájenou cibuli. Až zesklovatí a zhnědne, vložíme plátky hovězí roštěné a necháme je zatáhnout. Pak podlijeme vodou a dusíme asi 45 minut. Měkké maso vyjmeme, do směsi nalijeme smetanu na vaření a rozmixujeme nebo propasírujeme. Do omáčky vložíme maso. Podáváme s rýží, bramborovým knedlíkem nebo bramborovými kroketami.