

Hovězí na celeru



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

271 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: Tomáš Pavelka

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-na-celeru>

Příprava

Celer a cibuli oloupeme a nastrouháme najemno. Plátky hovězího naklepeme, opepříme, osolíme, okmínujeme, obalíme v hladké mouce a na rozpáleném tuku opečeme po obou stranách. K opečenému masu přidáme cibuli a celer a ještě chvíli společně opékáme, potom přidáme trochu teplé vody a dusíme, až než maso změkne. Tím vznikne vynikající omáčka (bez zahušťování). Přílohou mohou být brambory.

Ingredience

- 4 plátky hovězího zadního
- 1 cibule
- 1-2 kořeny bulvového celeru
- 1 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky
- pepř
- kmín
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod