

Hovězí plátky na pivě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

283 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a společně s cibulí opečeme. Zalijeme vývarem, přidáme nové koření a dusíme doměkka.

Plátky vyjmeme, šťávu vydusíme, zaprášíme moukou a osmahneme. Zalijeme pivem, povaříme, vložíme maso a prohřejeme.

Druhou cibuli osmahneme společně s párkem a klademe na plátky roštěnek.

Ingredience

- 4 hovězí roštěnky
- 2 cibule
- sůl
- pepř
- hovězí vývar
- sádlo
- 5 kuliček nového koření
- 1 lžíce hladké mouky
- 3 dcl světlého piva
- 2 párky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

