

Znojemská omáčka trochu jinak



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

1138 kalorií , **0 g** cukrů , **102 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/znojemska-omacka-trochu-jinak>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky. Ty pak osolíme a opepříme. Očistíme si cibuli a nakrájíme ji na malé kousky nebo nasekáme. Jednu a půl okurky si nakrájíme na kousky. Šunku si rovněž nakrájíme na malé kousíčky. Ze dvou kostek hovězího bujónu si připravíme vývar. Na oleji si připravíme cibulku, ne úplně dozlatova! Pak přihodíme nakrájené okurky a šunku a ještě restujeme. Nakonec přidáme plátky masa a opečeme z obou stran. Až je maso opečeno, zaliteme jej připraveným bujónem a necháme dusit, dokud maso není úplně měkké. Mezitím dokrájíme zbytek okurek. Vyjmeme maso a dáme jej bokem. Ve smetaně si rozmícháme mouku a přilijeme ji do vývaru. Spolu s ní tam přihodíme i zbytek okurek. Vše ještě chvíli povaříme a pak vložíme maso zpět a ještě chvíli vaříme, aby maso bylo teplé a získalo na chuti omáčky. Pokud chceme omáčku hustší, necháme přebytečnou vodu vyvařit.



Ingredience

- 800 g hovězího podplečí
- 1 větší cibule
- 100 g šunky
- 1 dcl oleje
- 3 větší sterilované okurky
- 2 kostky hovězího bujónu
- sůl
- pepř
- 3 lžíce hladké mouky
- 100 ml smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Omáčka