

Klizka na hořčici



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 3

506 kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/klizka-na-horcici>

Příprava

Cibuli očistíme a nakrájíme na drobno. V tlakovém hrnci ji osmahneme a na ní krátce orestujeme naklepané plátky masa z obou stran. Přidáme bujón, hořčici, mrkev, podlijeme vodou a dusíme do změknutí masa. Ve smetaně rozmícháme mouku a přidáme k masu. Omáčku necháme projít varem, dochutíme solí a odstavíme.

Ingredience

- 3 plátky hovězí klížky
- 1 cibule
- 3 lžíce slunečnicového oleje
- 1 kostka hovězího bujónu
- 2 lžíce strouhané mrkve
- 2 lžíce speciální orientální hořčice
- 200 ml 30% smetany
- 2 lžíce hladké mouky

Kategorie

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

