

Hovězí na polský způsob



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 3

1400 kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **116 g** bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Hovädzie rezne naklepeme, osolíme, vložíme do kastróla, ktorý sme vymastili čerstvým maslom, pridáme čierne korenie, pokrájanú cibuľu, očistenú pokrájanú zeleninu, podlejeme vývarom alebo vodou a prikryté dusíme. Mäkké mäso vyberieme, šťavu pretrieme cez sito a nalejeme na mäso. Podávame s varenými zemiakmi.

Tip k receptu

Odporúčam plátky uduseného mäsa pred podávaním potrieť rozotretým cesnakom.

Ingredience

- 400 g hovězí roštěnky
- 60 g másla
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 petržel
- špetka soli
- troška mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Polská, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod