

# Hovězí plátky na pivu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**554** kalorií , **3 g** cukrů , **4 g** tuků , **16 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

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

## Příprava

Plátky masa naklepeme, na obvodu několikrát nařízneme, aby se při dušení nekroutily, osolíme, opepříme a lehce obalíme v hladké mouce. Jednu cibuli nakrájíme nadrobno a dáme ji opéct na rozehřátý olej. K cibuli přidáme plátky masa a oboje opečeme dozlatova. Pak zalijeme vývarem, přidáme bobkové listy a worcester a dusíme.

Když je maso skoro měkké, necháme vývar vydusit, maso zasypeme asi lžící mouky, promícháme, zalijeme pivem a dodusíme doměkka. Omáčku dochutíme, vyndáme bobkové listy a vypneme.

Nožky párků přepůlíme, konce každé půlky nařízneme do hvězdičky. Druhou cibuli nakrájíme na proužky. V pánvi rozehřejeme olej a cibuli i párky opečeme. Na talíř dáme maso, přílohu, přelijeme omáčkou a každou porci ozdobíme půlkou opečeného párku a kopečkou osmažené cibulky. Podáváme s rýží nebo opečeným bramborem.



## Ingredience

- 4 plátky hovězího zadního (nejlepší je falešná svíčková)
- 2 list bobkové listy
- trocha hladké mouky
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 2 cibule
- olej
- sůl a pepř podle chuti
- 2 nožky debrecínských párků
- asi 300 ml piva
- hovězí vývar podle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod