

Svíčková na smetaně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1242 kalorií , **2 g** cukrů , **113 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/svickova-na-smetane>

Příprava

Maso osmažíme naprudko na oleji. Petržel, mrkev, cibuli nakrájíme na plátky a osmažíme na másle. Přidáme hořčici, cukr a necháme zkaramelizovat. Přidáme ocet, bobkový list, pepř, sůl dle chutě a osmažené maso. Vše dusíme do měkka. Poté maso vyjmeme, přidáme smetanu a omáčku zahustíme mlékem, ve kterém jsme rozmíchali mouku. Necháme projít varem a omáčku procedíme přes cedník. Nakonec omáčku dochutíme dle vlastního mínění. Maso dáme na talíř a přelijeme hotovou omáčkou.

Tip k receptu

Můžeme ozdobit nasekanou petrželkou nebo kolečkem citrónu, brusinkami a šlehačkou.

Ingredience

- 4 plátky hovězí svíčkové
- 100 g másla
- 50 g petržele
- 50 g mrkve
- 2 cibule
- 250 ml smetany
- 250 ml mléka
- 5 kuliček pepře
- 1 bobkový list
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce octu
- 2 lžičky cukru krystalu
- sůl
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

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

