

Hovädzí plátok na šampiňónoch

INGREDIENCIE:

hovädzie zadné

olej

múka

cibuľa

rasca celá

šampiňóny sterilizované

POSTUP:

Hovädzie mäso umyjeme, osušíme, nakrájame na plátky, ktoré mierne naklepeme, okraje narežeme, osolíme a prudko opečieme z oboch strán na oleji. Očistenú cibuľu pokrájame nadrobno, doružova opražíme, pridáme rasca, vložíme opečené plátky mäsa, zalejeme vriacou vodou a pod pokrievkou dusíme domäkka. Mäkké mäso vyberieme, šťavu odparíme až na tuk, zaprášime múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou a pridáme pokrájané šampiňóny. Varíme 20 min. Príloha môže byť zemiaková kaša.