Hovězí se žampiónovou omáčkou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Opláchnuté díly hovězího masa vložíme do vařící, osolené vody a zvolna vaříme doměkka. Dle potřeby můžeme během vaření dolévat vodu. Na omáčku si nakrájíme cibuli, mírně zpěníme na oleji, přidáme mouku a připravíme zásmažku. Zalijeme ji mlékem a vývarem z masa, rozšleháme, mírně osolíme a dobře provaříme. Ke konci varu zjemníme omáčku smetanou, přikyselíme octem, procedíme, přidáme na másle podušené žampióny a omáčku povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 20 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 8 g
- **Hovězí přední** - 360 g
- **Žampión zahradní 500 g** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 480 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 240 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 40 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 16 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE