

Hovězí s křenovým přelivem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Hovězí maso naklepeme, osolíme a opečeme z obou stran na oleji. Maso vyndáme a na zbylém oleji osmahneme cibuli, maso vložíme zpět, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Když je maso měkké, vyndáme ho, šťávu zahustíme moukou, přilijeme vodu, promícháme a povaříme. Maso dáme na talíř, potřeme hořčicí, posypeme nastrohaným křenem a přelijeme šťávou. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Křen** - 20 g
- **Hořčice plnotučná 450 g tuba** - 10 g
- **Hovězí maso-zadní** - 150 g
- **Olej slunečnicový** - 8 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 8 g

