

Hovězí na houbách

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Cibuli osmahneme v hrnci a přidáme hovězí maso. Krátce orestujeme, zalijeme vodou (cca 2dcl) - v případě potřeby podléváme. Přidáme bobkový list, nové koření, kmín, pepř a sůl. V polovině dušení čerstvé očištěné nakrájené houby. Mouhou být i sušené - dopředu ale namočené. Vaříme pohromadě 30 minut, a nebo do změknutí masa. Je-li potřeba zaprášíme hladkou moukou. Dochutíme citrónovou šťávou a tymiánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 160 g
- **Hovězí přední** - 200 g
- **Nové koření celé 30 g** - 2 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 16 g
- **Hladká mouka** - 18 g

