Hovädzie varené, kôprová omáčka

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Hovädzie mäso opláchneme, vložíme do vriacej osolenej vody a varíme domäkka. Do horúceho oleja nasypeme preosiatu múku a pripravíme svetlú zásmažku. Tú zalejeme chladným vývarom z uvareného hovädzieho mäsa a mliekom, rozšľaháme, mierne osolíme, uvedieme do varu a pozvoľna varíme najmenej pol hodiny. Potom omáčku zjemníme smotanou, krátko povaríme, okyslíme octom, prisladíme, opäť krátko povaríme a precedíme cez sitko. Do omáčky pridáme pokrájaný kôpor, maslo na zjemnenie a krátko povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Kôpor** - 20 g
- **Bio hovädzie predné** - 480 g
- **Pitná voda nesýtená** - 480 g
- **Cukor kryštál** - 8 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 120 g
- **Ocot** - 20 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE