

Hovädzie so šampiňónovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Opláchnuté diely hovädzieho mäsa vložíme do vriacej osolenej vody a pozvoľna varíme domäkka. Podľa potreby môžeme počas varenia dolievať vodu. Na omáčku si nakrájame cibuľu, mierne speníme na oleji, pridáme múku a pripravíme zášmažku. Zalejeme ju mliekom a vývarom z mäsa, rozšľaháme, mierne osolíme a dobre prevaríme. Ku koncu varu zjemníme omáčku smotanou, dokyslíme octom, precedíme, pridáme na masle podusené šampiňóny a omáčku povaríme.

Ingredienencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 240 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Bio hovädzie predné** - 480 g
- **Šampiňóny záhradné** - 120 g
- **Pitná voda nesýtená** - 480 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Smotana na šľahanie** - 80 g
- **Ocot** - 8 g
- **Maslo** - 32 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

