

# Hovädzie na hubách

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Cibuľu osmažíme v hrnci a pridáme hovädzie mäso. Krátko orestujeme, zalejeme vodou (cca 2 dl) – v prípade potreby podlievame. Pridáme bobkový list, nové korenie, rascu, čierne korenie a soľ. V polovici dusenia čerstvé očistené nakrájané huby. Môžu byť aj sušené – ale vopred namočené. Varíme pohromade 30 minút alebo do zmäknutia mäsa. Ak treba, zaprášime hladkou múkou. Dochutíme citrónovou šťavou a tymianom.

## Ingrediencie

- **Ryžová múka** 200 g - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Citróny** - 40 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Huby čerstvé** - 200 g
- **Hovädzie predné** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

