

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Hovězí vařené maso s pažitkovou omáčkou

Ingredience:

600 g hovězího masa
3 kostky zeleninového bujónu
1,5 l vody
světlá jíška
70 g čerstvé pažitky
200 ml smetany na vaření

Popis postupu:

V 1,5 litru vařící vody rozpustíte bujón. Do vývaru vložte maso, které po uvaření doměkka vyndejte. Vývar zahustíte světlou jíškou do hustoty omáčky. Přidejte jemně sekanou pažitku a podle potřeby zjemněte smetanou na vaření. Maso nakrájejte na plátky a přelijte pažitkovou omáčkou.