



HOVÄDZIE MÄSKO S HORČICOU OD HUGA





Rozpadávajúce sa na jazyku, jemné mäsko udusené na cibuli vo vynikajúcej horčicovej omáčke. Bez múky!

Vyskúšajte tento recept, je jednoduchý a garantujem vám, že vylížete hrniec.

Budete potrebovať: (pre 4 osoby)



800 gramov kvalitného hovädzieho mäsa (stehno alebo krk)
1 veľkú cibuľu
olej
soľ, mleté čierne korenie
červenú papriku mletú, sladkú aj štiplavú
Solamyl
2 lyžice plnotučnej horčice
1 veľkú kyslú uhorku

Postup:

Mäso nakrájajte na hrubšie plátky. Každý kúsok naklepte jemne tlčikom na mäso. Ochutťe každý kúsok soľou, korením a sladkou mletou paprikou. Obaľte v Solamyle a opečte z oboch strán na rozpálenom oleji. Mäso vyberte na tanier.

Vo výpeku, v ktorom ste piekli mäso orestujte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte naspäť mäso, pridajte horčicu, trochu štiplavej papriky, prilejte trochu vody alebo vývaru, dôkladne zamiešajte a duste pod pokrievkou na menšom ohni minimálne 1 hodinu. Občas premiešajte a vody dolievajte iba podľa potreby. Škrob s cibuľou sa postarajú o to, že omáčka bude mať správnu hustotu.

Na koniec ešte dochuťte soľou a korením, ak je to potrebné.

HOTOVO!

Podávajte s tarhoňou alebo ryžou, prípadne zemiakovou kašou. Pri podávaní pridajte na mäso s omáčkou nastrúhanú kyslú uhorku. "Mňam"!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo