

# Hovězí roštěná

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 4

- Hovězí roštěná 5 plátek
- Slanina 200 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Smetana na vaření 1 kelímek
- Sádlo 3 lžíce
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Plátky hovězí roštěné lehce naklepeme, nařízneme, osolíme, potřeme oběma druhy hořčice a sladkou mletou paprikou. Na tuku zpěníme pokrájenou cibuli. Až zesklovatí a zhnědne, vložíme plátky hovězí roštěné a necháme je zatáhnout. Pak podlijeme vodou a dusíme asi 45 minut. Měkké maso vyjmeme, do směsi nalijeme smetanu na vaření a rozmixujeme nebo propasírujeme. Do omáčky vložíme maso. Podáváme s rýží, bramborovým knedlíkem nebo bramborovými kroketami.