

Štěpánský hovězí plátek

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Pro každý den
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	110 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

hovězí maso zadní	500 g
cibule	250 g
olej	
sůl	
pepř černý mletý Vitana	
kmín mletý Vitana	
voda	1,25 l
máslo	50 g
tmavá chlazená jíška Vitana	2 větší lžíce
vejce	2 ks

PŘÍPRAVA RECEPTU

Do kastrolu dáme olej, rozežřejeme, přidáme cibuli nakrájenou na kostky a restujeme dohněda. Dále přidáme hovězí plátky, okořeníme. Plátky opečeme z obou stran, zalijeme vodou a dusíme na středním ohni, než plátky změkknou. Pak je vyjmeme, šťávu dochutíme kořením dle vlastní chuti, přidáme máslo, jíšku a povaříme asi 2 minuty. Při servírování klademe na maso plátky natvrdo uvařených vajec. Podáváme s rýží, houskovým knedlíkem, kuskusem nebo bulgurem.