Štěpánský hovězí plátek

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

110 min

4



3.0

3884

Budete 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, rozehřejeme, 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 změknou. 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.



Kmín mletý



Pepř černý mletý