

# Hovězí na houbách

**Počet porcí:** 2

**Doba přípravy:** 60 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Cibuli osmahneme v hrnci a přidáme hovězí maso. Krátce orestujeme, zalijeme vodou (cca 2 dcl) - v případě potřeby podléváme. Přidáme bobkový list, nové koření, kmín, pepř a sůl. V polovině dušení čerstvé očištěné nakrájené houby. Mouhou být i sušené - dopředu ale namočené. Vaříme pohromadě 30 minut, a nebo do změknutí masa. Je-li potřeba zaprášíme hladkou moukou. Dochutíme citrónovou šťávou a tymiánem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Citróny** - 40 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Hovězí přední** - 200 g
- **Nové koření celé 30 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tymián 10 g** - 2 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 20 g
- **Olej řepkový** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

