

Hovädzie kocky so zázvorom a Karičkovým dressingom

Potrebuje

- - 700 g hoväzie mäso zadné
- - 50 g anglická slanina
- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnak
- - 2 PL olej
- - 1 ČL mletý zázvor
- - 1/2 kocky bujónu
- - 1 PL hladká múka
- - 1 Karička črievko
- - 1 biely jogurt

Postup

Mäso nakrájame na kocky. Zo zázvoru, soli a pretlačeného cesnaku si pripravíme zmes, v ktorej mäso necháme 15-20 minút odležať. Potom ho na panvici opečieme za stáleho miešania na oleji.

Na druhej panvici si pripravíme nakrájanú slaninku, nadrobno nasekanú cibuľu, ktoré krátko osmažíme, pridáme mäso aj s výpekcom, kúsok bujónu, podlejeme vodou na potrebné množstvo omáčky, premiešame a dusíme do zmäknutia. Nakoniec zatrepeme hladkou múkou a môžeme servírovať.

Z Karička črievka vytlačíme syr, pridáme biely jogurt, štipku zázvoru a soli a vymiešame dressing, ktorým mäso polejeme. Podávame s ryžou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť:

čas: 50

porcie: 4