

Hovádzie na kyslo s Karičkou

Potrebuje

- - 1 kg hovädzie zadné
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - bobkový list
- - koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler,...)
- - 125 g smotana na varenie
- - 1 Karička črievko 100 g
- - 1 PL múka
- - mlieko podľa potreby
- - 1 knedľa

Postup

Mäso umyjeme, nakrájame na plátky a dáme variť do hrnca do osolenej vody spolu s bobkovým listom, korením a nastrúhanou koreňovou zeleninou. Keď bude mäkké, vyberieme ho aj s bobkovým listom a dovaríme omáčku. Smotanu na varenie rozmixujeme so syrom z črievka a múkou a za stáleho miešania zahustíme. Ak treba, pridáme trochu mlieka. Mäso vrátime do omáčky a servírujeme. Podávame s knedľou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posla: Peter zo Žiliny
náročnosť: stredná
čas: 60
porcie: 4