



Hovězí nudličky na žampionech

Ingredience

hovězí přední: **300 g**
žampiony: **6 ks**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
hovězí vývar: **200 ml**
dijonská hořčice: **1 KL**
zakysaná smetana: **1 KL**
olej
nové koření: **2 ks**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Na pánvi s trochou oleje necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme hovězí nudličky a zprúdka ze všech stran opečeme. Přidáme na tenké plátky nakrájené žampiony, prolisovaný česnek, hořčici, nové koření, opepříme, podlijeme horkým vývarem a dusíme doměkka. Nové koření vyndáme. Hovězí...

Hovězí nudličky na žampionech - recept

Na pánvi s trochou oleje necháme zesklovatět nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme **hovězí nudličky** a zprudka ze všech stran opečeme. Přidáme na tenké plátky nakrájené žampiony, prolisovaný česnek, hořčici, nové koření, opepříme, podlijeme horkým vývarem a **dusíme doměkka**. Nové koření vyndáme.

Hovězí nudličky na žampionech nakonec dosolíme podle chuti a zjemníme zakysanou smetanou. Podáváme s bramborovou kaší nebo rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí