HOVÄDZIE MÄSKO S HORČICOU OD HUGA

Rozpadávajúce sa na jazyku, jemné mäsko udusené na cibuli vo vynikajúcej horčicovej omáčke. Bez múky!
Vyskúšajte tento recept, je jednoduchý a garantujem vám, že vylížete hrniec.

Budete potrebovať: (pre 4 osoby)

800 gramov kvalitného hovädzieho mäsa (stehno alebo krk)
1 veľkú cibuľu
olej
soľ, mleté čierne korenie
červenú papriku mletú, sladkú aj štipľavú
Solamyl
2 lyžice plnotučnej horčice
1 veľkú kyslú uhorku

Postup:
Mäso nakrájajte na hrubšie plátky. Každý kúsok naklepte jemne tĺčikom na mäso. Ochuťte každý kúsok soľou, korením a sladkou mletou paprikou. Obaľte v Solamyle a opečte z oboch strán na rozpálenom oleji. Mäso vyberte na tanier.
Vo výpeku, v ktorom ste piekli mäso orestujte na drobno nakrájanú cibuľu. Pridajte naspäť mäso, pridajte horčicu, trochu štipľavej papriky, prilejte trochu vody alebo vývaru, dôkladne zamiešajte a duste pod pokrievkou na menšom ohni minimálne 1 hodinu. Občas premiešajte a vody dolievajte iba podľa potreby. Škrob s cibuľou sa postarajú o to, že omáčka bude mať správnu hustotu.
Na koniec ešte dochuťte soľou a korením, ak je to potrebné.
HOTOVO!
Podávajte s tarhoňou alebo ryžou, prípadne zemiakovou kašou. Pri podávaní pridajte na mäso s omáčkou nastrúhanú kyslú uhorku. "Mňam"!!

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo