

Hovädzie líčka s upichanými zemiakmi

Potrebuje

- - cibuľu
- - 2 deci červeného vína
- - múku na zahustenie
- - 750 g hovädzích líčok
- - vývar
- - 2 struky cesnaku
- - olej
- - soľ, vegetu
- - črievko Karičky
- - korenie

Postup

Cibuľku si orestujeme na oleji, pridáme na menšie kúsky nakrájané mäsko, okoreníme, osolíme, ovegetujeme, pridáme víno, cesnak, Karičku a riadne orestujeme, kým sa nám mäsko nezavrie, následne zalejeme vývarom a necháme podusiť, až kým mäso nie je mäkké, následne zahustíme zátrepkou, teda voda s múkou, necháme prevrieť a podávame s upichanými zemiakmi.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej

náročnosť: stredná

čas: 75 minut

porcie: 6