

# Hovězí kostky na hlívě ústříčné



## Suroviny:

Půl kila hovězího masa,(nejlepší kližka), 1 větší cibule, 1 lžička papriky, jedno balení hlívy ústříčné(množství si určíme sami), trochu pepře, drceného kmínu, sůl, 2 lžíce hladké mouky, 2 lžíce sádla.

## Postup:

Na sádle si zpěníme cibuli, přidáme na menší kousky nakrájenou hlívu a nakonec maso nakrájené na větší kostky. Orestujeme, aby se maso zatáhlo, přidáme 1 lžičku sladké papriky, trochu drceného kmínu, malinko orestujeme, ale pozor, aby nám paprika nezhořkla, podlejeme vodou a dusíme doměkka. Potom maso vyndáme na talíř a šťávu zahustíme vodou a moukou. Provaříme a maso dáme zpět. Podáváme nejlépe s bramborem, ale jinak dle chuti.