

Hovězí maso na zelených fazolkách s vločkami

Suroviny:	400g hovězí plec, kliška
	sůl, pepř
	hladká mouka
	olej
	70g slaniny
	sádlo
	cibule
	400g zelených fazolek
	2 lžíce rajského protlaku
	1 lžíce ovesných vloček
	200ml zakysané smetany
	Kopr (nemusí být)

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky.

Nakrájenou cibuli orestujeme do tmavé barvy, přidáme nakrájenou slaninu, opražíme a pak vložíme nakrájené maso, osolíme, opepříme a osmahneme. Přidáme protlak, krátce osmahneme, zalijeme vodou a dusíme. Přidáme nakrájené a chvilku předvařené fazolky. Když je maso téměř měkké, zahustíme jíškou, provaříme, přidáme kopr a smetanu, nakonec opražené a uvařené vločky. Dosolíme.

Poznámka: podáváme s rýží.

