

Skopové maso s majoránkovou omáčkou

Ingredience

- 750 g skopového masa
- celer — 0,25
- mrkev — 2
- 1 petržel
- cibule — 2
- lžíce sušených nebo hrst čerstvých hub
- česnek — 2 stroužek
- sůl, pepř
- 2 lžíce sádla
- mouka hladká — 2 lžíce
- vývar z kostí
- žloutek — 1
- majoránka — 1 lžíce

Postup

Omyté maso dáme vařit do vývaru, který jsme připravili z vody, kořenové zeleniny nakrájené na kostky, cibule i se slupkou, hub, česneku a soli. Když je maso měkké, vyjmeme ho z vývaru. Ze sádla a mouky si připravíme světlou jíšku, kterou zředíme vývarem. Dobře povaříme s majoránkou, dosolíme a přidáme žloutek. Přelijeme maso a podáváme s bramborem.