

Hovězí Stroganov

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g svíčkové nebo nízkého roštěnce

2 dl kysané smetany

2 cibule

1 lžice jižní omáčky (nebo rajčatového kečupu)

mletý pepř

sůl

Postup

Z ruské kuchyně - Odblaněné maso nakrájíme na plátky, naklepeme, potom je nakrájíme na tenké nudličky.

Na másle zpěníme drobně pokrájenou cibuli, přidáme maso, pepř a za stálého míchání opékáme 5 minut. Maso zaprášíme moukou, osolíme a opékáme další 2 minuty, zalijeme je smetanou, rozmícháme a podusíme 2 minuty. Přidáme jižní omáčku (kečup) a přisolíme. Pokrm připravujeme na hodně velké pánvi nebo kastrolu, aby maso bylo v nízké vrstvě a prudce se opékalo; nemáme-li velkou nádobu, pokrm připravujeme po porcích. Podáváme se smaženými bramborovými hranolky nebo rýží.