

Hovězí Stroganov

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

3 lžíce hladké mouky

500 g hovězího masa – roštěnce, nebo zadního, nakrájeného na nudličky

4 lžíce másla

2 jarní cibule, pouze jejich bílá část, drobně nakrájená

2 stroužky česneku, drobně nakrájeného

250 g žampionů, nakrájených na plátky

0,5 citronu - šťáva z

0,25 hrnku suchého červeného vína

0,5 hrnku hovězího bujónu

4 lžíce rajčatového protlaku

200 g zakysané smetany

sůl a pepř dle chuti

2 lžíce nasekané pažitky

Postup

V hluboké pánvi si na rozpuštěném másle lehce zpěníme nakrájenou cibuli s česnekem, přidáme v mouce obalené hovězí maso, nakrájené na nudličky, občas promícháme, dokud nám ze všech stran nezžehne. Pak vmícháme rajčatový protlak, přilijeme červené víno, hovězí bujón, přidáme nakrájené žampiony, zakápneme citronovou šťávou, zmírníme teplotu a dusíme asi 5 – 10 minut dokud není maso měkké. Přidáme zakysanou smetanu, provaříme, dochutíme solí a pepřem. Při výdeji posypeme nakrájenou pažitkou. Podáváme s těstovinami Tagliatelle nebo s dušenou rýží.