

Hovězí Stroganov

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g sterilovaného hrášku

500 g hovězího roštěnce

2 lžíce hladké mouky

1 lžíce rozpuštěného másla

3 lžíce ostrého kečupu

1 cibule

2,5dl smetany ke šlehání

1 lžíce plnotučné hořčice

sůl, pepř

200 g žampionů nakládaných nebo čerstvých

Postup

Omyté a osušené maso nakrájíme na plátky, naklepeme a z plátků nakrájíme nudličky. Do keramické nádoby pomalého hrnce vložíme nudličky hovězího masa, přidáme žampiony, hrášek a jemně nakrájenou cibuli. Směs osolíme, opepříme, přidáme hořčici, kečup, hladkou mouku a rozpuštěné máslo. Směs důkladně promícháme. Nakonec přilijeme smetanu ke šlehání a opět vše ještě jednou promícháme. Keramickou nádobu vložíme do pomalého hrnce. Vaříme na I. stupni 7-8h nebo na II. stupni 4-5h.

Příloha: rýže, hranolky