Hovězí guláš na smetaně se žampiony

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500-600 g předního hovězího masa
50 g slaniny
2-3 cibule
sůl
2 lžičky hladké mouky
6 dl hovězího vývaru
3 kuličky nov. koření
pepř
kousek bobkového listu
2 dl kysané smetany
máslo
50 g žampionů

Postup

Na rozškvařené slanině osmahneme dorůžova cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a za stálého míchání osmahneme. Zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem, přidáme koření a sůl a zvolna dusíme. Před dodušením přidáme smetanu a krátce povaříme. Měkké maso vyjmeme, šťávu prolisujeme zpět na maso, přidáme na másle podušené žampiony a podáváme s houskovými knedlíky.