Řezy ze svíčkové v žampionové směsi

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

900 g hovězí svíčkové
rostlinný olej
80 g másla
150 g cibule
300 g čerstvých žampionů
200 g sterilované okurky
120 g jemného kečupu
150 ml šlehačky
sůl
pepř
vývar z masoxu

Postup

Z odblaněné svíčkové nakrájíme 12 řezů, jemně je naklepeme, osolíme, opepříme a postupně opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji. Olej z pánve slijeme, na pánev nalijeme trochu vývaru a připečenou šťávu odvaříme. Na másle zpěníme cibuli pokrájenou na kolečka, přidáme žampiony pokrájené na plátky, šťávu z pánvičky a podusíme pod pokličkou. Doplníme je kečupem a okurkami pokrájenými na nudličky a krátce podusíme. Směs zjemníme smetanou, prohřejeme a nalijeme na maso. Podáváme s dušenou rýží.