Hovězí Stroganov ii.

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g svíčkové nebo hovězího roštěnce
1 cibule
200 g žampiónů
4 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
200 ml smetany
1 lžička hořčice
2 lžíce rajčatového protlaku
sůl
pepř

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a dáme na 2 hodiny odležet. Potom maso poprášíme moukou, vložíme na cibulku osmahnutou na másle a prudce opečeme. Přidáme na plátky nakrájené žampióny, rajčatový protlak, hořčici, směs osmahneme, zalijeme smetanou, podle chuti opepříme a osolíme, promícháme a povaříme. Podáváme s dušenou rýží, smaženými bramborovými hranolky nebo s brambory.