

Rychlé hovězí Stroganoff s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Olej 2 lžíce
- Červená cibule - krájená nadrobno 2 ks
- Česnek - sekaný nadrobno 4 stroužek
- Vepřová kýta 400 g
- Sladká paprika mletá 1.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vinný ocet červený 4 lžíce
- Hovězí vývar 300 ml
- Zelená paprika - krájená na proužky 2 ks
- Žampiony hnědé 400 g
- Smetanový sýr 300 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v pánvi a pak na něm čtyři minuty opékejte cibuli, přisypte česnek a po minutě i maso nakrájené na nudličky a zprudka je opečte, aby se maso zatáhlo. Okořeňte paprikou, osolte a opepřete, promíchejte a přidejte vinný ocet, přiveďte k varu a nechte probublávat tak dlouho, dokud se veškerá tekutina neodpaří. Teprve pak přilijte hovězí vývar a vařte zhruba dvacet minut, pak přidejte papriku a houby a vařte dalších deset minut. Dochutěte solí a na závěr vmíchejte i smetanový sýr.

Podáváme s rýží.

