

Hovězí svíčková podle Stroganova

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- špičky hovězí svíčkové 600 g
- žampiony 250 g
- zakysaná smetana 200 g
- máslo 20 g
- cibule 2 ks
- olej 3 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- plnotučná hořtice 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, žampiony očistíme a nakrájíme na lupínky, okurky nasekáme na nudličky
2. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji svíčkovou během 2-3 minut prudce opečeme, hotové maso vyjmeme z pánve a uložíme v teple
3. Z pánve slijeme tuk, přidáme máslo, na kterém zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené houby a vše společně podusíme
4. Zaprášíme hladkou moukou, opečeme, přilijeme masový vývar a směs uvedeme do varu, přilijeme zakysanou smetanu a za stálého míchání omáčku vaříme do zhoustnutí
5. Nakonec přidáme maso a na nudličky nakrájené okurky, podle chuti okyselíme citrónovou šťávou, případně dochutíme hořčicí, solí a pepřem.