

Minutkový guláš Stroganov 2

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 500 g
- Cibule 2 ks
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Žampiony 200 g
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Kečup 1 dl
- Hořčice plnotučná 2 lžíce
- Worcestrová omáčka 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme, nakrájíme na úzké nudličky a rychle osmahneme na oleji. Přidáme cibuli a žampiony a společně s masem dále osmahneme. Sundáme z plotny a necháme ochladit.

Mezitím si připravíme zálivku, a to tak, že smícháme smetanu, kečup, worchester a hořčici. Až směs ochladne, přidáme zálivku a dobře promícháme. Nakonec necháme ohřát a asi 5 minut „probublat“. Dosolíme a dochutíme dle chuti.