

Minutkový guláš Stroganov 3

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí svíčková 500 g
- Cibule 2 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Rostlinný olej 4 lžíce
- Citronová šťáva (citronka) 2 lžíce
- Rajský protlak 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme. Nakrájíme na úzké nudličky a rychle osmahneme na oleji. Přidáme cibuli a společně s masem dále osmahneme. Až je směs osmažená, podlijeme citronovou šťávou a necháme chvíli prohřát. Přidáme rajský protlak a opět mícháme cca 5 minut na ohni. Sundáme z plotny a necháme ochladnout. Až směs ochladne, přidáme zakysanou smetanu. Nakonec necháme ohřát a asi 5 minut „probublat“. Dosolíme a dochutíme dle chuti.