

Klasický hovězí Stroganov

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 4 ks
- plnotučná hořčice 5 lžíce
- hovězí svíčková 500 g
- máslo 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- masový vývar 125 cl
- ocet 1 lžička
- kysaná smetana 250 cl
- citronová šťáva 1 lžička
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Rusko

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme maso na nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky.

Zahřejeme olej a hovězí nudličky po všech stranách zprudka opečeme. Raději ve dvou porcích. Vyjmeme je, přidáme máslo a cibuli a za stálého míchání opečeme dozlatova. Směs zaprášíme

moukou a snížíme teplotu. Vmícháme vývar, hořčici a citronovou šťávu, vyšleháme a svaříme v hustou omáčku. Nakonec přidáme smetanu, maso a lehce vše prohřejeme. Klasický hovězí Stroganov okořeníme podle chuti.

Klasický hovězí Stroganov podáváme s plátky na másle osmažených žampionů, pečenými brambory a míchaným salátem.