

Stroganovské hovězí maso



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1806 kalorií , **0 g** cukrů , **112 g** tuků , **183 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/stroganovske-hovezi-maso>

Příprava

Mäso nakrájame na tenké pásiky a prudko opečieme v horúcom oleji. Odstavíme. Cibuľu pokrújanú nadrobno opražíme na oleji, pridáme očistené šampiňóny pokrújané na tenke pásiky a maslo. Podlejeme vínom a pridáme nakrájanú uhorku. Zmiešame smotanu, horčicu a múku, krátko povaríme a pridáme k šampiňómom. Spojíme s mäsom a opäť krátko povaríme. Posolíme a okoreníme. Podávame s ryžou, bielym chlebom alebo so širokými rezancami.



Tip k receptu

Příprava možno vyzerá dosť komplikovaná, pri dobrej organizácii práce toto jedlo možno pripraviť za 15-20 minút.

Ingredience

- ✓ 600 g hovězí roštěny
- ✓ 500 ml masového vývaru
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 200 g žampionů
- ✓ 30 g másla
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 1 sladkokyselá okurka
- ✓ 1 lžice Dijonské hořčice
- ✓ 1 lžice hladké mouky
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ trocha soli

Kategorie

Výjimečný den, Diabetická, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod