

Hovězí stroganov

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

700 g	hovězí svíčková (popř. roštěná)
	sůl
	mletý pepř
trochu	hladká mouka
5 lžíce	olivový olej
2 ks	cibule
5 ks	menší žampion
2 dl	voda
1 lžíce	plnotučná hořčice
3 lžíce	rajčatový protlak
trochu	citronová šťáva
	hladkolistá zelená petrželka (nemusí být)



Postup přípravy

Maso omyjeme a nakrájíme na nudličky. Ty osolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Takto připravené maso dáme na chvíli do ledničky. Mezitím si v kastrolu osmahneme na olivovém oleji pokrájenou cibuli. Přidáme k ní naložené maso a zprudka ho opečeme. Přihodíme pokrájené žampiony a také trochu osmahneme. Zalijeme vodou, přidáme hořčici s rajčatovým protlakem a hrnec přikryjeme pokličkou. Dusíme tak dlouho, dokud maso nebude měkké. Na závěr podle potřeby dosolíme či okyselíme citronovou šťávou. Podáváme s dušenou rýží a na talíři můžeme ještě posypat nasekanou hladkolistou petrželkou.

Poznámka: Stroganov (nebo také Stroganoff) je ruský způsob přípravy guláše, na který se používá hovězí svíčková či roštěná. Existuje více receptů na jeho přípravu - v některých nalezneme i bílé víno, koňak nebo šampaňské.