Hovězí Stroganoff

Doba přípravy: 15 min, doba vaření: 20 min

Ingredience:
600g hovězí svíčkové
1 PL oleje
sůl a čerstvě mletý pepř
2 malé cibule
2 stroužky česneku
150g žampionů
30g másla
1 KL hořčičných semínek
1 PL rajčatového protlaku
100g sterilovaných okurek
2x200g 12% smetany
(* PL - polévková lžíce) (* KL - kávová lžička)

Postup:
Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte najemno. Žampiony očistěte a nakrájejte na plátky. Smetanu vytáhněte z lednice. Okurky nakrájejte na malé kostičky. Hovězí svíčkovou nakrájejte na centimetr tlusté plátky, pěstí je naklepejte, osolte a opepřete z obou stran.

V pánvi rozpalte olej a svíčkovou na něm z obou stran osmažte dozlatova. Vyjměte z pánve na talíř a dejte bokem (nepřiklápějte, nebo se začne dusit). Do pánve dejte máslo a cibulku a smažte, dokud nezesklovatí. Přidejte česnek a žampiony a promíchejte. Smažte na střední teplotu, dokud žampiony nepovolí a nezezlátnou. Přidejte hořčičná semínka a promíchejte. Pak je shrňte na kraj pánve, do prostoru dejte rajčatový protlak a minutku smažte. Poté ho promíchejte se žampiony, přidejte okurky a přelijte smetanou.

Maso vraťte do pánve, přiveďte k varu a prohřejte. Omáčku dochuťte solí a pepřem a hovězí Stroganoff podávejte.