



Klasična govedina stroganov

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Goveji file narežite na tanke trakove. Meso začinite s soljo. Šampinjone odvisno od njihove velikosti narežite na polovice ali četrtine. Kisle kumarice narežite na tanke rezine. Šalotki drobno sesekljajte.
- 2 V kozici segrejte oljčno olje. Dodajte meso, ga pri visoki temperaturi hitro popražite, da lepo porjavi, nato pa nemudoma vzemite iz kozice.
- 3 Popražite sesekljano šalotko, dokler ne postekleni, nato pa dodajte šampinjone. Dodajte mleto sladko papriko in nadaljujte s praženjem. Zalijte z vročo piščančjo jušno osnovo, postrgajte sokove z dna kozice in pustite, da omaka vre 5 minut.
- 4 Na koncu dodajte smetano za stepanje ter začinite s soljo in poprom. Preden postrežete, na kratko zavrite ter dodajte kumarice in meso. Meso pogrejte samo za kratek čas in nikakor predolgo, da ne postane žilavo.
- 5 Okrasite s svežim peteršiljem in postrezite z rižem.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Govejega fileja
125 g	Šampinjonov
2 celi	Šalotki
100 g	Kislih kumaric
250 ml	Čiste piščančje ali goveje jušne osnove
125 ml	Smetane za stepanje
3 žlice	Oljčnega olja
1 žlica	♦ Paprika sladka
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Svež peteršilj za okras

