



Klasický hovädzí stroganov

⌚ 40–50 Min   

Príprava

- 1 Hovädzie filety nakrájajte na tenké prúžky. Osol'te mäso. Šampiňóny nakrájajte podľa veľkosti na polovice alebo na štvrtiny. Kyslé uhorky nakrájajte na tenké plátky. Šalotku nakrájajte nadrobno.
- 2 V panvici zohrejte olivový olej. Opekajte mäso, kým nezíska peknú hnedú farbu, a potom vyberte z panvice.
- 3 Poduste šalotky do sklovita a pridajte huby. Pridajte papriku do panvice a opekajte. Deglazujte panvicu pomocou horúceho kuracieho vývaru, potom zoškrabte výpek z dna panvice a nechajte omáčku 5 minút variť.
- 4 Nakoniec pridajte šľahačku a ochuťte soľou a korením. Pred podávaním nechajte krátko povrieť, potom pridajte kyslé uhorky a mäso. Mäso iba prehrejte – už ho nevarte, inak stvrdne.
- 5 Ozdobte čerstvou petržlenovou vňaťou a podávajte s ryžou.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

500 g	Hovädzí filet
125 g	Šampiňóny
2 kus	Šalotky
100 g	Kyslé uhorky
250 ml	Kurací alebo hovädzí vývar, číry
125 ml	Šľahačka
3 PL	Olivový olej
1 PL	♦ Paprika špeciál sladká
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
	Petržlen, čerstvý, na ozdobu

