



Hrívový stroganov

⌚ 40–60 Min 🍲 🍲 🍲

Príprava

- 1 Sušené smrekovce Kotányi namočte na 3 hodiny do vlažnej vody a potom predeťte. Očistite hríby a prekrojte ich na polovice.
- 2 Potom v hrnci zohrejte olej na vysokú teplotu. Krátko orestujte hríby a vyberte ich z hrncou.
- 3 Na tej istej panvici orestujte nakrájanú cibul'u, šalotku a cesnak. Pridajte horčicu a zaprášte múkou.
- 4 Potom deglazujte dno hrívovým vývarom a krátko povarte. Namočené smrekovce dobre vyžmýkajte a nakrájajte na tenké pásiky.
- 5 Pridajte mletú papriku a crème fraîche, uhorku a kapary a krátko povarte. Potom vmiešajte sušené bylinky.
- 6 Rezance uvarte vo veľkom množstve osolenej vody podľa návodu na obale.
- 7 Vmiešajte oprážené a namočené hríby, opäť privedťte do varu a podľa potreby pridajte trochu vody z cestovín. Vmiešajte čerstvú petržlenovú vňať.
- 8 Nakoniec naberte stroganov spolu s cestovinami tagliatelle a navrch posypeť chrumkavú cibul'ku.

Ingrediencie 4 Porcie

◆ = Kotányi Produkty

400 g	Tagliatelle
800 g	Huby, zmiešané (hliva kráľovská, hliva, lesné huby)
180 ml	Hubový vývar zo sušených smrekovcov
1 ks	Cibul'a, červená, nakrájaná na kolieska
2 ks	Šalotky, nakrájané na prúžky
2 ks	Strúčiky cesnaku
3 ks	Nakladané uhorky, stredne veľké, nakrájané na prúžky
1 PL	Kapary, malé, nakladané
1 PL	Horčica, pikantná
200 g	Crème Fraîche
1 PL	Múka, hladká
20 g	Bravčové huby, sušené
3 PL	Petržlenová vňať, čerstvá, nahrubo nasekaná
1 ČL	Mäta, drvená
3 PL	Rastlinný olej na vyprážanie
1 ČL	◆ Paprika údená
1 ČL	◆ Tymian sušený
1 ČL	◆ Petržlenová vňať, krájaná
1 Štipka	◆ Morská sol' jedlá, jódovaná
1 Štipka	◆ Štvorfarebné korenie celé
	Rastlinný olej na vyprážanie

