

Hovězí nudličky Stroganoff

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na nudličky 4 cm dlouhé a 1 cm silné. Žampiony nakrájíme na větší kousky. V pánvi rozpálíme olej, přidáme nudličky a zprudka opečeme. Maso vyndáme z pánve, osolíme a opepříme. Do výpeku přilijeme vody a přimícháme jíšku. Krátce povaříme. Přidáme hořčici, pyré, smetanu a promícháme. Přidáme žampiony a 5 minut povaříme. Okurky nakrájíme podélně na čtvrtky a vložíme s cibulkami a masem do omáčky.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Rajčatové pyré 200 g** - 20 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 100 g
- **Hovězí zadní** - 800 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 100 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 70 g
- **Stříbřité cibulky 370 ml a 1700 ml. Křehké a chutné!** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Hořčice plnotučná 100 g** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

