

Hovězí Stroganov

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Maso nakrájíme na nudle, osolíme a opeříme. Maso opečeme na oleji, přidáme nakrájenou cibuli, společně krátce podusíme, přisypeme mouku, za stálého míchání maso osmahneme a mírně podlijeme vodou. Poté přidáme protlak, smetanu, máslo a citrónovou šťávu a promícháme. Směs dosolíme dle potřeby a podusíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Citróny** - 20 g
- **Hovězí přední** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 160 g
- **Jizerka přirozeně bezlepková směs univerzální (zelená) 1000 g** - 16 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

