Hovězí Stroganov

Recepty

Hlavní chody

Oslava

30 min

0



2.9

2000

Budete potřebovat

hovězí roštěná	400 g
pepř černý mletý	
olej	1 lžíce
Masox	1 kostka
cibule	1 ks (malá)
sterilované okurky	2 ks (střední)
vepřová šunka	100 g

žampiony	100 g
jemný kečup	150 ml
smetana	100 ml

Příprava receptu

Hovězí roštěnou nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji orestujeme s cibulí do zlatova. Přidáme sterilované okurky na kostičky, vepřovou šunku na nudličky, žampióny na plátky a vše restujeme cca 3 minuty. Podlijeme vodou, přidáme Masox a podusíme. Na závěr přidáme kečup a smetanu a provaříme. Jako příloha se hodí krokety, bramborové placky či vařené brambory.



Masox 6 kostek