Stroganoff s pečeným bramborem a domácí zakysanou smetanou

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

120 min

4



4.8

221

Budete potřebovat

Libové hovězí maso	400 g
Smetana 30%	200 ml
Nakládané okurky	100 g
Červená cibule	150 g
Žampiony	8 ks
Tymián	8 větviček nebo 2 čajové lžičky sušeného

Olej	10 polévkových lžic
Rajčatový protlak	1 polévková lžíce
Hořčice plnotučná	1 polévková lžíce
Vitana Masox tekutý	2 polévkové lžíce
Voda	100 ml
Ocet	1 polévková lžíce
Brambory	4 velké
Sůl	15 g
Petržel	30g

Příprava receptu

Troubu rozpálíme na 200 °C, použijeme horkovzduch. Brambory důkladně omyjeme a propíchneme vidličkou, stačí 3x až 4x. Na pečícím plechu uděláme čtyři kupičky soli, na které položíme brambory a dáme péct. Pečeme podle velikosti brambor až jsou měkké.

Maso nakrájíme na nudličky o velikosti malíčku. Cibuli oloupeme a nakrájíme na měsíčky, okurky na podélné plátky a žampiony na čtvrtky.

V pánvi rozpálíme polovinu oleje a velice zprudka opečeme žampiony. Vyndáme je z pánve, přidáme zbytek oleje, necháme znovu rozpálit a nasypeme cibuli. Tu necháme alespoň půl minuty ležet bez míchání. Poté ji promícháme a necháme opéct dohněda. Cibuli rozhrneme ke krajům a na uvolněném středu pánve orestujeme masové nudličky. Po chvilce je smícháme s cibulí a necháme odvařit většinu šťávy. Vmícháme protlak a hořčici a necháme minutku provařit. Poté přidáme VITANA MASOX tekutý, tymián, vodu a provaříme alespoň 5 minut.

Nakonec přidáme okurky, orestované žampiony, promícháme a odstavíme.

Do smetany ke šlehání vmícháme ocet a za stálého míchání počkáme, než nám smetana zhoustne. Polovinu přidáme do pánve ke směsi a polovinu si necháme na ozdobu.

Na talíř položíme upečenou bramboru se slupkou, roztrhneme vidličkou na čtyři kusy a přelijeme masovou směsí. Nahoru dáme lžičku zbylé domácí zakysané smetany a posypeme posekanou petrželkou.

Tip.: Pokud byla směs před vmícháním smetany příliš řídká, zahustíme dvěma lžičkami KUKUŘIČNÉHO! škrobu rozmíchaného ve vodě a minutu provaříme.