Boeuf Stroganov

Muž v zástěře

Ingredience

základ

- hovězí svíčková
- máslo
- sůl, pepř
- cibule
- mouka hladká
- kysaná smetana

jižní omáčka

- hustý, pikantní kečup
- worčestr

Postup

Odblaněné a očištěné maso nakrájíme na menší plátky, dobře naklepeme a pak nakrájíme na proužky. Do pánve s rozehřátým máslem vložíme nakrájené maso, osolíme, opepříme a na prudkém ohni za stálého míchání smažíme asi 5 minut. K hotovému masu přidáme zvlášť na másle dušenou strouhanou cibuli, lehce zaprášíme moukou, osmahneme, podlijeme smetanou a jižní omáčkou, kterou si připravíme z výše uvedených přísad, nebo ji koupíme. Měla by mít

kouřovou příchuť. Podáváme se šťouchanými brambory.

Zdroj: cilka.eu