VYNIKAJÚCI "STROGANOV" OD HUGA

Hotový za pár minút!

Tento recept mám 1000 krát odskúšaný a je jeden z najlepších.

Budete potrebovať: (2 porcie)

200 gramov - kvalitné hovädzie mäso (sviečkovicu)

alebo kuracie prsia

pol cibule

100 gramov - čerstvé šampiňóny

1 lyžička - horčica Dijon

1 lyžička - rajčinový pretlak (alebo 2 lyžice drvených rajčín)

1 kyslá uhorka

trochu oleja

pol deci kvalitného koňaku (alebo brandy)

trochu sladkej smotany

1 lyžicu kyslej smotany

mleté čierne korenie, soľ, drvená rasca

Postup:

Pripravujte všetko na plnom ohni, rýchlo ako minútku a dodržte postup pridávania surovín.

Na rozpálenom oleji na panvici orestujte rýchlo na slíže nakrájané mäso.

Pridajte koňak a chvíľu počkajte kým sa vyparí alkohol.

Pridajte soľ, mleté korenie a štipku rasce.

Pridajte pokrájanú cibuľu, pretlak a horčicu.

Pridajte pokrájané šampiňóny a kyslú uhorku.

Všetko kvalitne orestujte a pridajte trochu sladkej a 1 lyžicu kyslej smotany. Nechajte 1 minútu zredukovať omáčku aby zhustla.

HOTOVO!

"MANAM"!!!!!

Odporúčam podávať s ryžou.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo