

Hovädzí stroganov

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Mäso nakrájame na rezance, osolíme a okoreníme. Mäso opečieme na oleji, pridáme nakrájanú cibuľu, spolu krátko podusíme, prisypeme múku, za stáleho miešania mäso osmažíme a mierne podlejeme vodou. Potom pridáme pretlak, smotanu, maslo a citrónovú šťavu a premiešame. Zmes dosolíme podľa potreby a podusíme.

Ingrediencie

- **JIZERKA - prirodzene bezlepková zmes univerzálna 1000 g** - 16 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 20 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Citróny** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 160 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Smotana na šľahanie** - 80 g
- **Maslo** - 20 g
- **Hovädzie predné** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

