

Hovězí Stroganov

Hovězí zadní (roštěnec, svíčková)

Olej

Máslo

Cibule

Rajský protlak

Smetana

Sůl

Pepř

Hladká mouka

Osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, vložíme maso nakrájené na nudličky, osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak a dusíme ve vlastní šťávě do měkka. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou rozředíme smetanou, za stálého míchání vlijeme na maso, podle potřeby ředíme hovězím vývarem. Podáváme s rýží.