

| PŠTROSÍ STROGANOFF |

| 4 porce | 30 min | 20 min příprava

480 g	pštrosího filetu	45 g	rajčatového protlaku
50 ml	slunečnicového oleje	150 ml	červeného vína
2 stroužky	česneku	120 g	zakysané smetany
140 g	červené cibule	240 g	rýže basmati
120 g	kyselých okurek + nálevu	100 g	rýže černé
120 g	papriky kapie		sůl, pepř
100 g	žampionů		

Pštrosí filet nakrájíme na nudličky. Červenou cibulku, kyselý okurek a kapii nakrájíme také na nudličky o šířce 1/2 cm a žampiony na plátky. Rozehřejeme pánev, nalijeme olej a začneme opékat nejprve maso. Po opečení masa přidáme česnek nakrájený na plátky a promícháme. Maso shrneme na jednu polovinu pánve a na prázdnou část přidáme olej, na kterém opečeme zprudka polovinu z každého druhu nakrájené zeleniny (po vložení zeleniny na pánev chvíli nemícháme, získáme tak hezkou zlatavou barvu). Vše na pánvi promícháme dohromady a přidáme rajčatový protlak, následně zalijeme malým množstvím nálevu z kyselých okurek a červeným vínem (tento proces probíhá na velmi horké pánvi). Po zredukování červeného vína přidáme lžící zakysané smetany a zlehka promícháme. Zbylou krájenou zeleninu opečeme na másle a oleji a použijeme jako teplou zeleninovou přízdobu k masu. Uvařenou teplou basmati rýži smícháme s teplou uvařenou černou rýží a servírujeme jako přílohu.

Dobrou chuť!!!