Boeuf stroganow

data aktualizacji: 2019.09.21 autor: Redakcja

Składniki:

- ½ kg polędwicy wołowej (lub rostbefu)
- 300 g pieczarek
- 2 cebule
- 3 ogórki kiszone
- 2 łyżki masła
- 100 g przecieru pomidorowego
- pół szklanki śmietany 18%
- 1 łyżeczka słodkiej papryki mielonej
- pół łyżeczki ostrej papryki mielonej
- sól, pieprz
- olej roślinny
- natka pietruszki
- 1 łyżka mąki pszennej (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Mięso pokroić na podłużne, cienkie paski, posypać świeżo mielonym pieprzem. Cebulę obrać i pokroić w piórka, pieczarki w plasterki.

Na patelni rozpuścić masło, dodać cebulę i smażyć do zeszklenia. Przełożyć do garnka. Następnie przesmażyć pieczarki i odparować z nich wodę, następnie przełożyć do garnka. Na patelni rozgrzać olej i smażyć mięso do przyrumienienia, przełożyć do garnka. Dodać bulion i przecier pomidorowy oraz obie papryki w proszku. Dusić pod przykryciem pół godziny.

Ogórki kiszone pokroić kostkę i dodać do gulaszu. Śmietanę zahartować i również dodać do gulaszu. Doprawić do smaku i dusić do miękkości mięsa. Zagęścić mąką (łyżkę mąki rozpuścić w niewielkiej ilości wody, dokładnie wymieszać i wlać do garnka, całość zagotować).

Podawać posypane posiekaną natką pietruszki oraz ze świeżym pieczywem.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33306-boeuf-stroganow