



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Strogonoff

Idealne na ciepłą kolację

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

☒ karnawal

Składniki:

- papryka ostra, 1 łyżecz.
- łagodna papryka, 1 łyżk.
- mąka , 2 g
- świeży grzyb, 100 g
- koncentrat pomidorowy, 30 g
- maggi, 0.5 łyżk.
- cebula, 30 g
- tłuszcz, 10 g
- wołowina , 80 dag
- ziele angielskie, 4 szt.
- liść bobkowy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sposób przygotowaniaMięso oczyścić i pokroić w kostkę, posypać solą i pieprzem oraz papryką ostrą i słodką. Rozgrzać na patelni tłuszcz, obsmażyć mięso, a następnie przełożyć je do rondla. Grzyby oczyścić, podsmażyć na tłuszczu razem z cebulą i przełożyć do rondla. Wlać 1/2 szklanki gorącej wody z rozpuszczoną maggi i dusić pod przykryciem. Mąkę rozrobioną ze śmietaną i koncentratem pomidorowym dodać, gdy mięso jest miękkie. Zagotować.

