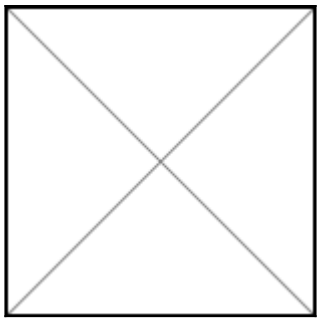

Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Boeuf Strogonow

Kwintesencja smaku

Składniki:

- polędwica wołowa, 1 kg
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 4 dag
- masło, 4 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 5 dag
- rosół, 1 szkl.
- przecier pomidorowy, 5 dag
- cukier, 1 szczypta
- suszony grzyb, 3 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić sos: grzyby umyć, opłukać, ugotować, odcedzić, pokrajać w cienkie paseczki. Masło stopić, dodać drobno pokrajaną cebulę, lekko zrumienić, wymieszać z mąką, podsmażyć, rozprowadzić rosołem (lub wywarem z grzybów) i koncentratem pomidorowym, zagotować, przetrzeć, dodać sól, paprykę i cukier do smaku. Przyrządzić mięso: polędwicę opłukać, oczyścić z łoju, błon i ścięgien, pokrajać na befsztyki l cm grubości, oprószyć solą i mąką. Rozgrzać tłuszcz na patelni i szybko osmażyć mięso na rumiano, nie dosmażając go do wnętrza. Mięso wydawać wprost na rozgrzane talerze, polanę gorącym sosem. Podawać z frytkami i gotowanymi warzywami z masłem (kalafiorem, brukselką, bulwami itp.). Do przyrządzenia boeuf Strogonow można użyć pośledniejsze części polędwicy jak „ogon", „warkocz", „łeb".