

Boeuf Strogonoff - współczesny



Trudność:

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 30min

Całkowity czas: 50min , Porcja: 2

1 Kalorii , 0 g Cukrów , 0 g Tłuszczy , 0 g Białek

Autor: Czerwona.Papryczka

Link: <https://srecepty.pl/boeuf-strogonoff-wspolczesny>

Przygotowanie

Mięso umyć, pokroić w drobną kostkę lub cienkie paseczki, szybko obrumienić na patelni na rozgrzanym oleju (mniej) z dodatkiem masła (więcej). Rumiane mięso przełożyć do rondla, podać niewielką ilością wody i dusić aż będzie miękkie. Wówczas dusić jeszcze chwilę bez przykrycia, aby płyn, w którym się mięso dusiło całkiem odparował. Odstawić z ognia. Pieczarki umyć pod bieżącą wodą, drobno poszatkować, obrumienić na tłuszczu - jak wyżej. Dodać do mięsa. Mięso i pieczarki posolić lekko i popieprzyć. Ogórek drobnusieńko posiekać i dodać do rondla. Oczyszczoną, małą cebulę zetrzeć do rondla na drobnej tarce - nie za dużo, tak, aby był to tylko "chuch" cebuli. Przygotować sos: Wlać do garnka śmietanę, wymieszać dokładnie z mąką, żeby nie było grudek, dodać koncentrat pomidorowy, wlać bulion i wymieszać. Zalać sosem mięso i pieczarki, postawić na ogień i zagotować. Podawać jako gorącą przekąskę dla gości z bułką lub jako danie obiadowe z półfrancuskimi kluseczkami i zieloną sałatą.

Składniki

- ✓ 500 g wołowego mięsa bez kości
- ✓ 500 g pieczarek
- ✓ 0,5 szklanki śmietany
- ✓ 1 łyżka mąki
- ✓ 1 szklanka bulionu z kostek rosołowych
- ✓ 0,5 ogórka konserwowego
- ✓ 1 cebula
- ✓ sól
- ✓ pieprz
- ✓ masło
- ✓ olej

Kategorie

Dzień Matki, Urodziny, Specjalny dzień, Walentynki, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Mięso, Produkty mleczne i jaja, Coś ekstra, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student, Rodzina, Smakosz, Wizyta, Dania główne