

ANIA STARMACH

Boeuf Strogonow

Co kupić?

- 600g** mięsa wołowego (połędwicy, rostbefu lub pierwszej krzyżowej)
- 300g** małych pieczarek
- 500ml** bulionu wołowego (drobiowego lub warzywnego)
- 80ml** białego wina
- 4** ogórki kiszzone
- 4** łyżki gęstej śmietany
- 2** łyżki koncentratu pomidorowego
- 1** łyżka ostrej musztardy
- 2** łyżeczki słodkiej papryki
- 2** łyżeczki ostrej papryki
- 1** duża cebula
- olej lub masło klarowane do smażenia
- ryż lub pieczywo do podania
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Cebulę posiekaj.
2. Mięso pokrój w cienkie paski.
3. Pieczarki pokrój w plasterki, ogórki zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
4. Cebulę przysmaż na rozgrzanej patelni, przełóż do miseczki.
5. Na tej samej patelni partiami przysmażaj kawałki mięsa, aż zmienią kolor i lekko się przyrumienią.
6. Do mięsa dodaj cebulę, koncentrat, papryki, wymieszaj. Po chwili dodaj białe wino, gdy odparuje – dodaj musztardę i bulion, zagotuj.

ANIA STARMACH

7. Jeśli używasz polędwicy, gotuj 5 minut, jeśli innego kawałka mięsa – gotuj, aż będzie miękkie.
8. Pieczarki przysmaż na osobnej patelni, dodaj do mięsa.
9. Odlej część bulionu, wymieszaj ze śmietaną, wlej śmietanę do gulaszu. Dodaj też ogórki, dopraw do smaku.
10. Strogonowa podaj z ryżem, pieczywem lub purée.
11. Aby przygotować purée, ugotowane ziemniaki przepuść przez praskę, dodaj masło, śmietanę, dopraw do smaku.