

# Strogonow

## Składniki

Na 4 porcje.

- 500 g polędwicy wołowej, ewentualnie rostbefu, ligawy
- 2 łyżki mąki pszennej
- 500 ml bulionu wołowego
- 4 łyżki oleju roślinnego
- 2 cebule
- 300 g pieczarek
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 szklanki przecieru pomidorowego
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- przyprawy: 2 łyżeczki słodkiej papryki, 1/2 łyżeczki ostrej, sól i pieprz
- 1 ogórek kiszony (opcjonalnie)

### Do podania:

- pieczywo
- gęsta kwaśna śmietana
- natka pietruszki

## Gotowanie

1. Mięso pokroić na cienkie paski w poprzek włókien. Wymieszać z mąką pszenną. Zagotować bulion w szerokim garnku.
2. Rozgrzać patelnię z 2 łyżkami oleju, zwiększyć ogień i stopniowo wkładać mięso. Szybko obsmażyć, następnie zdjąć z patelni i włożyć do gotującego się bulionu.
3. Doprawić papryką słodką i ostrą i gotować pod przykryciem do miękkości mięsa (polędwica ok. 10 minut, inne mięso - ok. 30 do 60 minut).
4. Cebule obrać i pokroić w piórka, następnie zeszklić na łyżce oleju, dodać do garnka z mięsem, gotować ok. 5 minut.
5. Pieczarki pokroić w plasterki, włożyć na patelnię z 1 łyżką oleju, smażyć aż odparują, następnie dodać pokrojoną w paski paprykę i smażyć jeszcze przez 5 minut. Przełożyć do garnka z mięsem. Gotować bez przykrycia przez ok. 5 minut, w międzyczasie doprawić solą i pieprzem.
6. Dodać przecier i koncentrat pomidorowy, zagotować. Gotować bez przykrycia przez kolejne 5 minut.
7. Ogórek kiszony (jeśli go używamy) obrać, pokroić w podłużne słupki i dodać do potrawy, zagotować.
8. Podawać z pieczywem, natką pietruszki i ewentualnie kleksem gęstej śmietany.

From:

<https://wiki.madenet.pl/> - **Moje wiki**

Permanent link:

<https://wiki.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:strogonow>

Last update: **2023/01/15 22:33**



