
Boeuf strogonow z polędwicy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7204 razy.

145g wołowiny (polędwicy),

6g mąki,

15g tłuszczu,

20g cebuli,

20g śmietany,

10g ketchupu,

papryka,

sól, pieprz

Polędwicę umyć , oczyścić z błon i powięzi, pokroić w paski długości 5 cm, szerokości 1 cm i grubości 1 cm. Oprószyć mięso solą, pieprzem i mąką, obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor, nie dosmażać . Na pozostałym ze smażenia tłuszczu sporządzić zasmażkę z cebuli i mąki z dodatkiem przypraw, rozprowadzić ketchupem i śmietaną, zagotować . Doprawić do smaku, połać zrumienione mięso.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

nie masz pojęcia o tym daniu :(

Nadesłał(a): 2006-09-03 08:09:21

Boeuf Strogonof z cebulą?????????

Nadesłał(a):mirek <mirek.pusz@neostrada.pl> 2006-10-18 17:10:50

człowieku kto cie uczył gotowac nie wypisuj takich bzdur bo jeszcze mlodzi ktorzy sie nie znaja beda tak robi i bedziesz beda obnizac wiedze gastronomiczna w ty, kraju

Nadesłał(a):malin 2009-01-21 14:01:25

OK, każdy narzeka. Ale napiszcie co jest nie tak z tym przepisem.

Nadesłał(a):

brakuje koniaku? ;)

Nadesłał(a):johny 2009-05-28 19:05:21

tak powinien wygladac prawdziwy boeuf strogonow a nie jak niektórzy daja pieczarki ogórek i papryke konserwowa i w postaci zupy

!!!!!!

Nadesłał(a):Bebatka <betka31@tlen.pl> 2011-07-26 15:07:33