Gulasz po szwajcarsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2707 razy.

60 dag sznyclówki cielęcej,

30 dag pieczarek,

1/2 szklanki białego wytrawnego wina,

1 niepełna szklanka śmietany,

1 cebula /10 dag/,

1 łyżka masła

1 łyżka mąki,

4 łyżki oleju,

sól pieprz

Mięso umyć , osączyć , pokroić na cienkie, małe płatki i lekko posolić .

Cebulę obrać , opłukać i drobno posiekać . Pieczarki oczyścić , umyć i pokroić .

Mąkę utrzeć z masłem. Na patelni rozgarzać olej.

Usmażyć mięso na rumiano.

Na tym samym tłuszczu zeszklić cebulę dodać pieczarki i smażyć ok. 7 minut.

Następnie wlać wino i śmietanę, dodać mąkę z masłem i mieszając zagotować .

Doprawić solą i pieprzem, gotować jeszcze 5 minut.

Następnie włożyć mięso i sos do miski i jeszcze raz zagotować .

Gulasz podawać z ziemniakami albo ryżem oraz zieloną sałatą.