Beuf strogonow z musztarda

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 6089 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g poledwicy wolowej,

30 g maki,

60 g masla,

600 ml wywary wolowego (przepis w rozdz. "zupy"),

1 lyzka pasty pomidorowej,

1 lyzeczka musztardy,

1 duza cebula,

200 g pieczarek,

4 lyzki smietany,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oczyscic i usunac blony. Pokroic w plasterki, nastepnie w paseczki. Posypac sola i pieprzem. Mieso pokrojone zbyt cienko twardnieje

podczas gotowania. Pieczarki umyc, obrac, pokroic w grube plasterki.

2. Z maki i polowy masla zrobic zasmazke. Wlac zimny wywar, dodac paste pomidorowa, sol, pieprz i musztarde. Sos zagotowac, odcedzic, odstawic.

3. Cebule obrac, umyc, posiekac. Na duzej patelni rozgrzac pozostale maslo,

wlozyc cebule i pojedyncza warstwe miesa. Smazyc 5 min. W ten sam sposob

usmazyc porcjami cale mieso, a nastepnie pieczarki.

4. Podsmazone mieso i pieczarki przelozyc do garnka, dodac sos i smietane.

Garnek przykryc, postawic na plytce i trzymac na bardzo malym ogniu 10 min.

5. Podawac z kluskami kladzionymi lub ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 44.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)