
Beuf strogonow z musztarda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6107 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g poledwicy wołowej,

30 g maki,

60 g masła,

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

1 łyżka pasty pomidorowej,

1 łyżeczka musztardy,

1 duża cebula,

200 g pieczarek,

4 łyżki smietany,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oczyścić i usunąć błony. Pokroić w plasterki, następnie w paseczki. Posypać solą i pieprzem. Mieso pokrojone zbyt cienko twardnieje

podczas gotowania. Pieczarki umyc, obrać, pokroić w grube plasterki.

2. Z maki i połowy masła zrobić zasmażkę. Wlać zimny wywar, dodać pastę pomidorową, sol, pieprz i musztardę. Sos zagotować, odcedzić, odstawić.

3. Cebule obrać, umyc, posiekać. Na dużej patelni rozgrzać pozostałe masło, włożyć cebule i pojedyncze warstwy mięsa. Smażyć 5 min. W ten sam sposób usmażyć porcjami całe mięso, a następnie pieczarki.

4. Podsmażone mięso i pieczarki przełożyć do garnka, dodać sos i śmietanę.

Garnek przykryć, postawić na płytce i trzymać na bardzo małym ogniu 10 min.

5. Podawać z kluskami kładzionymi lub ryżem.

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

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