

---

# Boeuf a la stroganoff

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12103 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

500 g poledwicy wolowej,

150 g pieczarek,

2 cebule,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

180 ml smietany,

3 łyżki masła,

1 łyżka maki,

1 łyżeczka ostrej mielonej papryki,

sol, pieprz.

1. Poledwice umyc, oczyścić z błony, pokroić w plastry grubości ok. 1/2 cm, a te z kolei w paski o szerokości ok. 1/2 cm i długości 3-4 cm. Posolic, doprawić pieprzem.
2. Pieczarki umyc, obrać, usunąć trzonki, a kapelusze pokroić w plasterki.
3. Cebule obrać, drobno posiekać i podsmażyć na masle na złoty kolor. Dodac mięso, pokrojone pieczarki i zasmażać, ciągle mieszając przez 5 min. Oproszyc maki, wymieszać ponownie i smażyć dalsze 3 min.
4. Dodac śmietane, koncentrat pomidorowy, wymieszać starannie i zagotować. Doprawić papryką, solą i pieprzem.
5. Podawać z pieczonymi kartoflami, krokietami z kartofli lub kluskami kładzionymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 42.

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

---

Poledwice sie nie SOLI przed duszeniem, pieczeniem itd!!!!!! Nie zmięknie, lepiej posolic ja na koncu :)

Nadesłał(a):Lukasz <grafkopol@yahoo.com> 2006-07-13 22:07:07

Rewelacyjny przepis, wyszło bardzo dobre

Nadesłał(a):<http://www.anonseerotypczne.pl> <anonseerotypczne@interia.pl> 2009-04-22 15:04:55

pycha, super przepis:)

Nadesłał(a):[www.amorek.eu](http://www.amorek.eu) <kasia204@o2.pl> 2010-02-08 15:02:18

Super przepis

Nadesłał(a):[www.amorek.com.pl](http://www.amorek.com.pl) 2010-06-19 13:06:58

super przepis

Nadesłał(a):[www.darmowe-anonse.eu](http://www.darmowe-anonse.eu) <sss@wp.pl> 2011-01-02 13:01:56