

---

# Potrawa ala Boeuf Strogonow

Dodano: 2005-03-11 12:21:24

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 9845 razy.

0,5 kg miesa

cebula,sól,pieprz,papryka,łyżka mąki

2 łyżki koncentratu pomidorowego

pól szkl.wody

pól szkl.śmietany

5 małych pieczarek

5 dag startego sera żółtego

Mięso pokroić w słupki.Cebulę w półkrażki i podsmażyć .Mięso obrumienić i dodać do cebuli.Zalać to wodą i śmietaną.Wymieszać z mąką i koncentratem,przyprawić i zagotować .Na końcu dodać podsmażone pieczarki i ser żółty.

Nadesłał: MS <>