

Beef stroganoff



Składniki

500 g polędwicy wołowej
200 g pieczarek
100 g cebuli
100 g ogórków kiszonych
50 g masła klarowanego
50 g smalcu
30 g mąki
100 ml bulionu wołowego
50 g koncentratu pomidorowego
100 ml śmietany 30%
Sól, pieprz, ostra papryka

Opis wykonania

Dania jednogarnkowe to nie tylko oszczędność czasu spędzonego w kuchni. Charakteryzują się także bogactwem smaków, są pożywne i stosunkowo proste w wykonaniu. To doskonałe rozwiązanie dla osób zapracowanych, a także pomysł na ciepłe danie podczas różnego rodzaju imprez oraz przyjęć.



Polędwicę wołową oczyszczamy z błon i kroimy w paski. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plasterki. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Ogórki kroimy w plasterki, a następnie w słupki.



Na patelni rozgrzewamy masło razem ze smalcem. Pokrojone mięso posypujemy mąką i wrzucamy na rozgrzany tłuszcz. Po jednej minucie dodajemy cebulę oraz pieczarki i smażymy na rumiany kolor. Doprawiamy solą, pieprzem oraz ostrą papryką (według uznania). Dodajemy koncentrat pomidorowy, ogórki i podlewamy bulionem.



Dusimy, aż płyn zredukuje się o połowę. Dodajemy śmietanę i dusimy jeszcze 2 minuty. Sos powinien być gęsty i aksamitny. Podajemy natychmiast po usmażeniu.