

Boeuf Strogonov

MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka mięsna	1 szt
pieczarki	500 g
połędwicy wołowej	500 g
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Połędwicę pokroić na długie, cienkie paski. Obsmażyć na gorącym oleju. Pieczarki oczyścić, pokroić, dodać do połędwicy. Kostkę rozpuścić w gorącej wodzie (1/2 szklanki) i podlać mięso. Dusić pod przykryciem ok. 10 minut. Sos pomidorowy przyrządzić wg przepisu na opakowaniu, połączyć z mięsem i pieczarkami. Zagotować. Podawać z kładzionymi kluskami lub pieczywem. Pieczarki można zastąpić bocznikami.