

Stroganow z jelenia



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Stroganow

udziec z jelenia	700 gramów
pieczarki	250 gramów
korniszony	200 gramów
passata pomidorowa	200 mililitrów
bulion wołowy	150 mililitrów
śmietana kwaśna	4 łyżki
cebula	1 sztuka
ziele angielskie	3 sztuki
owoc jałowca	5 sztuk
papryka słodka	1 łyżeczka
mąka pszenna	1 łyżka
papryka ostra Prymat	0.5 łyżeczki
smalec	1 łyżka
pieprz czarny mielony	4 szczypty
sól	5 szczypt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w plastry w poprzek włókien, a następnie w podłużne kawałki. Mięso oprószamy mąką i mieszamy, aby każdy kawałek mięsa dokładnie pokryła mąka.

W rondlu do duszenia rozgrzewamy smalec. Na bardzo dobrze rozgrzany tłuszcz wrzucamy porcję mięsa i obsmażamy, aby mięso przyrumieniło się z każdej strony. Podsmażone mięso przekładamy na talerz, pozostawiając tłuszcz w rondlu. Wszelkie przyrumienienia na dnie rondla są jak najbardziej wskazane. Dodajemy posiekaną w piórka cebulę i chwilę smażyjemy.

Następnie dodajemy pieczarki pokrojone w plasterki i dalej smażyjemy na dużym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Kiedy pieczarki oraz cebula delikatnie się przyrumienią całość zalewamy winem.

Jeśli coś przywarło do dna, przy pomocy drewnianej łyżki ściągamy wszystkie smaki z dna patelni.

Dodajemy pomidory, bulion wołowy, mięso, pokrojone korniszony oraz wszystkie przyprawy.

Zmniejszamy ogień, przykrywamy rondel i dusimy przez godzinę.

Pod koniec gotowania dodajemy zahartowaną śmietanę i jeśli zachodzi taka potrzeba doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.

Stroganowa podajemy z pająką pachnącego, świeżego chleba.