

Zupa Strogonow



MARIOLA10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

połędwica wołowa	3 kg
cebula	2 szt
pieczarki	2 kg
ogórki kiszone	500 g
papryka czerwona	1 kg
kość wołowa na wywar	1 szt
olej rzepakowy	
wino czerwone wytrawne	1 szkl
sól do smaku	
pieprz do smaku	
chili do smaku	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
czosnek	
Przyprawa do wołowiny klasyczna Prymat	
przyprawa do zup	
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do dużego garnka włożyć kość zalać wodą zagotować zmniejszyć ogień gotować na małym ogniu. Polędwicę pokroić w paski posypać przyprawą do wołowiny, czarnym pieprzem odstawić na 3 godz. Na patelni rozgrzać olej rzepakowy z ząbkami czosnku. Pokrojone mięso podsmażyć na oleju rzepakowym. Podsmażone mięso dodać do garnka.

Cebulę obrać poszatkować na plasterki, podsmażyć dodać do wywaru i mięsa. Pieczarki pokroić podsmażyć bez tłuszczu aż puszczą sok, przełożyć do garnka.

Paprykę pokroić w paseczki włożyć do pozostałych składników, ogórki pokroić w plasterki dodać pod koniec gotowania.

Dodać przyprawy do smaku: liście laurowe, ziele angielskie, przyprawę fit up do zupy pieprz, chilli paprykę ostrą i słodką. sól(ja nie dodaję) dolać wody gorącej i gotować na bardzo wolnym ogniu aż wołowina będzie miękka.