Boeuf Stroganow z pieczarkami



KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwicy wołowej	50 dag
pieczarek	25 da
mąki pszennej	2 łyżki
niezbyt duże cebule obrane i pokrojone w cienkie półplastry	2
śmietany kremówki	0,5 szkl
koncentratu pomidorowego	mała puszka
sól, świeżo zmielony czarny pieprz, mielona słodka papryka	
drobno posiekanej natki pietruszki	1-2 łyżki
olej słonecznikowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki umyć pod bieżącą zimną wodą, osuszyć i pokroić w plasterki. Mięso umyć, osuszyć w papierowym ręczniku i pokroić: najpierw w cienkie (półcentymetrowe) plastry, a później w poprzeczne paski. Na głębokiej patelni rozgrzać łyżkę oleju, dodać cebulę i smażyć na dużym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż zacznie się rumienić. Przełożyć cebulę do rondla. Rozgrzać na patelni drugą łyżkę oleju, włożyć 1/3 mięsa (mięso trzeba smażyć partiami, inaczej – zamiast się smażyć – puści sok i zacznie się dusić!). Smażyć mięso na silnym ogniu, często mieszając, aż się zrumieni. Każdą usmażoną partię przekładać do rondla z cebulą. Ostatnią partię oprószyć mąką na 2 minuty przed końcem smażenia. Do rondla wlać śmietanę, dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy, postawić na rozgrzanej płytce ochronnej i zagotować. Dodać pokrojone pieczarki i zagotować ponownie. Dusić pod przykryciem kilka minut, spróbować, ewentualnie doprawić (np. solą lub papryką), posypać natką pietruszki i natychmiast podawać na stół – w rondlu lub naczyniu żaroodpornym – z chrupiącą bagietką.