

Doradca Smaku III, odc: 17: Boeuf strogonow po Michelsku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

wołowina	300 g
rosół wołowy	500 ml
cebula	1 szt.
pieczarki	100 g
ogóreczki konserwowe	kilka szt.
wino białe wytrawne	50 ml
przecier pomidorowy	50 ml
śmietana kremowa 30% lub 36%	40 ml
masło	20 g
oliwa	

Zasmażka

masło	20 g
mąka	20 g

Do smaku

Papryka słodka mielona Prymat

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Kroki postępowania

- KROK 1 Wołowinę kroimy w cienkie paski wzdłuż włókien, doprawiamy delikatnie świeżo mieloną solą morską i pieprzem czarnym, a następnie obsmażamy na dobrze rozgrzanej oliwie (przez około 3-4 minuty).
- KROK 2 Mięso smażymy partiami (tak, żeby poszczególne kawałki nie dotykały się) i przekładamy do oddzielnego naczynia. Mięso będzie później duszone w sosie, więc nie musi być mocno przysmażone.
- KROK 3 Przygotowujemy zasmażkę: w garnku powoli rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i lekko podsmażamy aż całość utworzy gładką masę. Rosół wołowy zagęszczamy lekko przygotowaną zasmażką. Cebulę kroimy w piórka, pieczarki w plastry, a ogóreczki konserwowe w niewielkie plasterki. Cebulę wrzucamy na patelnię, na której smażyliśmy wołowinę.
- KROK 4 Po około 1-2 minutach dokładamy pieczarki i doprawiamy solą, papryką słodką oraz rozgniecionymi w moździerzu ziarnami kolorowego pieprzu. Całość podlewamy białym winem oraz rosółem wołowym zagęszczonym zasmażką. Następnie dodajemy przecier pomidorowy i mieszamy. Powoli wlewamy śmietanę. Na koniec kroimy i dorzucamy plastry ogóreczków. Smażymy na dużym ogniu, często mieszając, aby delikatnie odparować sos.
- KROK 5 Odłożone wcześniej mięso oddzielamy od zbędnego tłuszczu i soków. Tak przygotowane przekładamy na patelnię i dodajemy masło, żeby zagęścić sos.
- KROK 6 Całość przyprawiamy do smaku i dusimy jeszcze około 2 minut.