

bouef strgonow



ANETA2208



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwica wołowa	500 g
cebula biała	2
masło	30 ml
koncentrat pomidorowy	30 ml
śmietana 12%	200 ml
mąka pszenna	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w cienkie paski i obtoczyć w mące. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Gdy się zrumieni dodać mięso i podsmażyć na intensywnym ogniu. Dodac bulion, smietanę, koncentrat pomidorowy, przyprawy i posolić do smaku. Dusić około 10 min. Podawać z bułką lub zmiennikami