

Strogonoff po Wileńsku Przepis po dziadku



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	2 łyżki
masło	2 łyżki
łodyga selera pokrojona w kostkę	1 sztuka
zielona papryka (świeża) krojona w kostkę	1 sztuka
mąka pszenna	3 łyżki
bulion wołowy	400 ml
sherry	60 ml
musztarda dijon	1 łyżeczka
śmietana 12%	250 ml
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
polędwica wołowa	1/2 plastry
cebula	1 sztuka
ryż	750 (ugotowany)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozgrzewamy olej i masło. Warzywa podsmażamy kilka minut i dodajemy wołowinę. Panierujemy mąką i smażymy mięso 3-4 minuty.

Dodajemy bulion, sherry, przyprawy i musztardę. Zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem 80 minut.

Dokładnie mieszamy ze śmietaną. Na półmisku układamy z ryżem. Polewamy sosem, dodajemy wołowinę i gotowe.

