



BOEUF STROGANOW

SKŁADNIKI:

500 g mięsa wołowego z dolnej zrazowej Sokolów
15 pieczarek
2 czerwone cebule
5 ogórków kwaszonych (średniej wielkości)
0,7 l wywaru wołowego
50 ml oleju roślinnego
natka pietruszki
1 łyżka musztardy rosyjskiej
2 łyżki koncentratu pomidorowego
sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek

PRZYGOTOWANIE:

1. Mięso pokroić w paski 5x5x40 mm i obsmażyć. Kiedy mięso nabierze złotobrazowego koloru, oprószyć je solą i świeżo mielonym pieprzem. Następnie przełożyć do garnka i zalać niewielką ilością wywaru wołowego. Dodać ziele angielskie, liść laurowy i czosnek.
2. Na tej samej patelni podsmażyć pokrojoną w piórka cebulę i pieczarki pokrojone w ćwiartki. Po chwili dodać musztardę, koncentrat i wywar. Zagotować i dodać do wcześniej podsmażonego mięsa. Gotować mięso pod przykryciem na wolnym ogniu do miękkości przez około 1,5 godziny.
3. Ogórki kiszzone pokroić w paski i dodać do mięsa. Na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki. Podawać z kaszą gryczaną, ryżem lub pieczywem.