

STROGONOFF

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

dobrze na kaca

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso wołowe - 500 g
- pieczarki - 30 dkg
- przyprawa VEGETA -
- cebula - 1-2
- papryka - 1
- koncentrat pomidorowy - żeby miało kolor
- ogórki kiszane - 4-5

Etapy przyrządzania:

1. Mięso wołowe pokroić w kostkę, obsypać mąką i smażyć na oleju na złoty kolor. Przełożyć do gara, wygotować patelnię i przelać też do gara. Gotować ok. 2 godzin. Pieczarki obrać, pokroić, obsmażyć na maśle, dodając pod koniec soli i pieprzu. Do gara wsypać VEGETY + cebulę lekko obsmażoną, paprykę pokroić w paski - do gara ;) Gotować razem ok 10-15 min. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy i starte na tarce ogórki kiszane.
Według uznania można dodać:
 - * 4 ziela
 - * listek do mięsa (gotującego się). potem dodać paprykę (przyprawa)