



przepisy.pl

Strogonow podany w chleбку



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 500 gramów
- pieczarki - 400 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- pomidory pelati z puszki - 2 opakowania
- cebula - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- okrągłe chlebki, średniej wielkości - 4 sztuki
- kiszzone ogórki - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W garnku wlej ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Na gorącym tłuszczu podsmaż pokrojoną w paseczki polędwicę wołową. Smaż ją szybko mieszając energicznie od lewej do prawej strony, tak aby usmażyła się tylko z wierzchu. Po tym czasie mięso przełóż na bok.
3. Do garnka wrzuć pokrojoną w szerokie paski cebulę, czosnek i smaź chwilę aż się zeszkli. Dodaj pokrojone w ósemki pieczarki. Smaż do momentu aż wyparują zupełnie wszystkie soki. Pieczarki i cebule odłóż na bok.
4. Do garnka wlej pomidorów z puszki, dodaj ząbek czosnku, liść laurowy ziele angielskie pieprz i musztardę oraz szklanę wody. Całość gotuj około 5-7 minut po czym usuń ziele i liść laurowy a sos dokładnie zmiksuj.
5. Dodaj śmietanę i pozostałe wcześniej podsmażone składniki. Wszystko razem gotuj 2 minuty. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Z chlebka zetnij wierzch , wydrąż miąższ całość umieść w piekarniku nagrzanym do 190 °. Piecz aż chlebek zarumieni się w środku. Strogonowa podawaj w chleбку z łyżką kwaśnej śmietany i pokrojonymi w paseczki ogórkami na wierzchu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl