

BOEUF STROGONOW

Składniki

- 2 cebule
- 500 g pieczarek
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1000 g polędwicy wołowej
- 100 przecieru pomidorowego
- 3 łyżeczki mielonej słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki mielonej ostrej papryki
- sól i pieprz
- 2 łyżki mąki
- 150ml śmietanka 30%



Sposób wykonania

1. Cebule pokroić w piórka, posolić i zeszklić na łyżce oliwy w średniej wielkości garnku. Pieczarki pokroić w plasterki, dołożyć do garnka, przemieszać i jeszcze chwilę podsmażyć.
2. Mięso oczyścić z błon, pokroić w cienkie paski, oprószyć przyprawami i mąką, obsmażyć, przełożyć do garnka z warzywami, dodać przecier zalać i dusić pod przykryciem do miękkości mięsa.
3. Na koniec należy dodać zahartowaną śmietankę.

Kluski kładzione

Składniki:

- 400g mąki
- 2 szt jajo
- 0,5 łyżeczki soli
- 1 szkl. wody

Sposób wykonania:

1. Mąkę przesiać, dodać jajo, sól wodę-wymieszać. Ustalić gęstość ciasta. (gęstość kwaśnej śmietany)
2. W garnku zagotowałam wodę.
3. Na wrzącą wodę wrzucać formowane łyżką kluseczki. Po wypłynięciu gotować ok. 2-3min