

BEUFF A LA STROGANOFF

Składniki:

- 1 kg polędwicy wołowej
- 2 dag suszonych grzybów
- 25 dag pieczarek
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki smalcu
- 1 cebula
- 4 łyżki mąki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- koncentrat pomidorowy
- 1 szklanka rosółu lub bulionu
- 1 łyżeczka musztardy Dijon
- sól, [pieprz](#),

Wykonanie:

Grzyby dzień wcześniej namoczyć i pokroić w paski. Pieczarki poszatковать w plasterki. Na maśle zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodać pieczarki oraz grzyby i dusić aż będą miękkie. Dodać wodę z moczenia grzybów, bulion, koncentrat pomidorowy, musztardę, paprykę, sól, pieprz. Sos musi być gotowy i gorący nim zacznie się smażyć mięso. Sos można zaprawić śmietaną.

Mięso pokroić w 1 cm plasty, a następnie w 1 cm paski. Obtoczyć w mące i szybko usmażyć partiami na bardzo gorącym tłuszczu. Mięso nie może puścić soków i nie może być przesmażone, gdyż będzie twarde. Dodać mięso do sosu, szybko zagotować, ale nie gotować i szybko wydać

