

# Strogonow.



Autor: **danutast1**

Przepisów: **163** Ocena: **2485**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 kg mięsa wołowego
- 2-3 czerwone papryki
- 3 cebule
- 1 puszka groszku konserwowego
- 3/4 słoika ogórków konserwowych
- 500 g pieczarek
- Przyprawy : sól, pieprz, , papryka ostra, maggi
- woda
- 1/2 słoiczka przecieru pomidorowego
- 5 łyżek mąki
- Olej rzepakowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroić w kostkę i podsmażyć na odrobinie oleju.
- 2 Zalać wodą i dusić do miękkości. Następnie dodać pokrojone pieczarki, cebulę i paprykę. Chwilę pogotować.
- 3 Dodać pokrojone ogórki i groszek wraz z zalewą. Dodać przecier pomidorowy. Chwilę pogotować.
- 4 Mąkę rozprowadzić w zimnej wodzie i dodać do mięsa.
- 5 Potrawę doprawić przyprawami.  
Życzę smacznego:)



Twoje notatki do przepisu:

