

# Strogonow z papryką

Autor: **aga-30**Przepisów: **87** Ocena: **1692**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Schab pokrojony w paski 50 dag
- Pieczarki pokrojone w kawałeczki 30 dag
- Cebula biała pokrojona w plastry 20 dag
- Papryka 2 szt pokrojone w paski
- Koncentrat pomidorowy 1 łyżka
- Musztarda 1 łyżka
- Śmietana 100ml
- mąka pszenna Typ 500 8 dag
- Ziele angielskie 2 ziarenka
- Liść laurowy 2 listki
- Pieprz 1 łyżka
- Woda 700ml
- Kostka rosółowa 1,5 kostki
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę, paprykę i pieczarki obsmażamy na patelni i oprószamy mąką. Dodajemy koncentrat, musztardę, przyprawy, kostki rosółowe, wodę i zagotowujemy. Sos zaprawiamy śmietaną. Mięso przyprawiamy solą i pieprzem, obsmażamy na gorącej patelni. Do mięsa dodajemy sos i chwilę gotujemy. Podajemy z pieczywem.

## Twoje notatki do przepisu: