

Strogonow ze schabu wieprzowego



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2538 Ocena: 18841



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki:
- 1 kg schabu
- 1 kg świeżych pieczarek
- 1 średnia biała cebula
- Ogórek kiszony 4-5 szt.
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy
- ok. 250 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 150 ml gęstej śmietany 22-proc.
- szczypta słodkiej papryki
- sól, pieprz
- papryka czerwona 2 szt.

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę obrać, pokroić w plasterki i zeszklić na maśle. Paprykę, pieczarki oczyścić, pokroić w paski. Mięso opłukać, pokroić w kostkę, wrzucić do garnka z dwoma łyżkami oliwy i lekko podsmażyć. Następnie dodać podsmażoną cebulę, pieczarki oraz paprykę. W bulionie rozpuścić koncentrat pomidorowy i 1 łyżkę mąki, dodać do mięsa, doprowadzić do smaku i dusić na wolnym ogniu do miękkości. W połowie duszenia dodać pokrojonego w plasterki ogórka. Gdy mięso będzie miękkie zaciągnąć śmietaną, w razie potrzeby doprowadzić do smaku i chwilę podgotować, zdjąć z ognia i podawać z pieczywem.

Twoje notatki do przepisu: