



Strogonow

 Barbara Mulik

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 55 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

Mięso wołowe rostbeef Bio - 500 g	Papryka słodka - 1 łyżeczka
Mąka pszenna Bio - 2 łyżka	Papryka ostra - 1/2 łyżeczka
Oliwa z oliwek Bio Planete - 4 łyżka	Chilli - 1/3 łyżeczka
Koncentrat pomidorowy Bio - 2 łyżka	Pieprz - 1/3 łyżeczka
Śmietana 18% Bio - 3 łyżka	Sól - 1/3 łyżeczka
Cebula - 1 szt.	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rostbeef pokroić w plastry o grubości 1 cm, które następnie pokroić w paski 1x3 cm. Trzy łyżki oliwy rozgrzać silnie na patelni i podsmażyć na niej mięso, ok. 10 minut. Pod koniec podsmażania oprószyć kawałki mięsa mąką.

KROK 2: Cebulę pokroić w kostkę i zarumienić na patelni dodając łyżkę oliwy.

KROK 3: Podsmażone mięso przełożyć do rondla, dodać zarumienioną cebulę, dolać 2 szklanki wody /wrządku/, oraz wszystkie przyprawy / bez smietany / i gotować na średnim ogniu 40 minut.

KROK 4: Strogonowa podajemy ze świeżą bułeczką i kleksem śmietany 18%

Smacznego.