

BEEF a la STROGANOFF

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 21:47 -

WERSJA 1 Mam przepis na stroganowa, który często robię w domu, ale chyba nieco odbiegający od klasycznego chociaż oczywiście jak każda gospodyni uważam, że mój jest najlepszy należy tylko ściśle trzymać się zasad tego przepisu - to podstawa, a zapewniam cię, że będzie pyszny...

Do roboty ! **Mięso: polędwica wołowa lub rostbef z nie mniejszej ilości niż 1 kg, pieczarki - do 1 kg mięsa wystarczy 1/2 kg, ale ja daję ok. 70 dkg, masło do smażenia (może być roślinne), koncentrat pomidorowy (1 duża puszka) śmietana 18% (ok. 2 pojemników), sól, papryka słodka, cukier, może kropla octu, ale ostrożnie...**

Kroimy mięso na podłużne kawałki, tak jak to się robi przy krojeniu na chińszczyznę, smażymy na bardzo rozgrzanej patelni z masłem, w takich partiach, żeby mięso nie puszczało zbyt wiele soku po krótkim obsmażeniu wrzucamy do sporego rondla, w którym będziemy wszystko gotować, wraz z resztą sosu/masła, na którym się smażyło. Pieczarki kroimy na półplasterki, dosyć cienkie, smażymy na maśle, aż zmiękną i ja trzymam je na ogniu, aż się dosyć mocno zarumienią... zwykle jest to kilka partii. Kiedy wszystko już usmażone, mieszamy w rondlu i stawiamy na mocnym ogniu, żeby się tylko raz zagotowało 2-3 minuty, wówczas dokładamy koncentrat pomidorowy (wg własnego smaku i proporcji) i mieszamy go dobrze do skutku, potem śmietanę - NIE WOLNO dodawać ani odrobiny wody, zagęszczać, dorabiać sos tylko i wyłącznie za pomocą śmietany i koncentratu. Po mieszaniu dodajemy cukier, sól, paprykę do smaku jeśli ktoś lubi winny smak to odrobinę octu, lub bardzo winnego ketchupu - ale bardzo ostrożnie, żeby ten smak nie zdominował całej potrawy, broń Boże. Teraz jeszcze raz należy to wszystko zagotować, ale tak żeby wrzało dosłownie 3-4 minuty, nie dłużej. Najlepszy jest na drugi dzień po nocy spędzonej w lodówce, gdzie wszystkie smaki się przegryzają. Ja podaję z odrobiną ryżu z wyraźną przewagą stroganowa nad ryżem oraz odrobiną zielonej pietruszki, lub z białą bułką... Odgrzewać też bardzo krótko na mocnym ogniu, żeby długo się nie grzało - bo mięso stwardnieje; ja po prostu wybieram z rondla tyle ile potrzebuję odgrzać. Wiem, że niektórzy dodają korniszony można i tak, ale ja przez ten spory dodatek śmietany nie robię tego. Nie chwając się :-))), nie znam osoby, której by nie smakował po dwu, trzykrotnym wykonaniu dochodzi się do wprawy i samo idzie...

[Ewa Kubicka](#) **WERSJA 2 Beef a la Stroganoff : 1 kg polędwicy wołowej, 2 dkg suszonych grzybów, 25 dkg pieczarek 3 łyżka masła, 3 łyżki smalcu, 1 cebula, 4 łyżki maki, 1 łyżka słodkiej papryki, 1 puszka koncentratu pomidorowego, 1 kosteczka bulionu lub 1 szklanka rosółu, 1 łyżka grubej musztardy Dijon, sól, pieprz, cukier**

Sos: Grzyby w przeddzień namoczyć i pokroić w paski. Pieczarki poszatkować w plasterki. Na maśle zeszklić pokrojona w kosteczkę cebule, dodać pieczarki i grzyby i udusić aż miękkie. Dodać wodę z moczenia grzybów, bulionik, koncentrat pomidorowy, musztardę, paprykę, sól, pieprz. Sos musi być gotów i gorący nim zacznie się smażyć mięso. Jak ktoś lubi można sos zaprawić śmietaną (ja tego nie robię).

Mięso pokroić w 1 cm plastry, 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 i szybko wydać. Podawać z frytkami lub kluskami półfrancuskimi i gotowanymi warzywami.

Slav

WERSJA 3

Nie wiem czy najsluszniejszy, ale najprostszy daje **Eduard de Pomian : 400 g polędwicy wołowej** krajemy na płyty grubości centymetra, a te na paski wielkości małego palca.

BEEF a la STROGANOFF

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 21:47 -

40 g masła

rozgrzewamy na patelni, aż zacznie dymić, wrzucamy mięso na 5-6 minut.

Solimy i pieprzymy

. Dolewamy

80 g gęstej śmietany

i ponownie stawiamy na ogniu, aż się zagotuje. Zdejmujemy z ognia i podajemy.

Smacznego, **Władysław Los**