

## **BOEUF STROGONOW**

**Przepis na danie za ok. 40 zł dla 4 osób.**

### **Składniki:**

800 g udźca wołowego  
2 białe cebule  
50 g masła klarowanego do smażenia  
200 ml śmietany 30%  
1 łyżka mąki pszennej

### **Sposób przygotowania:**

Mięso pokroić w poprzek włókien w plastry o grubości 1cm.  
Rozbić lekko tłuczkiem i pokroić w paski 2-3cm. Oprószyć mąką.  
Cebulę obrać, pokroić w cienkie krążki.  
Na rozgrzanej patelni należy zarumienić cebulę i wyłożyć na nią mięso.  
Podsmażyć mięso utrzymując je na cebuli bez dotykania patelni i żaru.  
Po paru minutach przełożyć mięso i cebulę do rondla, dolać śmietanę i dusić ok 15-20 min. Można podawać z dużymi frytkami, ziemniakami puree, kaszą gryczaną.