

Danie główne

Bouef Strogonow

SKŁADNIKI:

wołowina gulaszowa; 500 g
pieczarki; 500 g
papryka czerwona; 300 g
papryka konserwowa; 200 g
masło; 50 g
pomidory pelati; 200 g
żółdkowa gorzka; 100 ml
papryka słodka; 10 g
kminek; 10 g
czosnek mielony; 10 g

Będziesz potrzebować: **Robot gotujący** oraz przystawki: szatkownica, mieszadło uniwersalne

1

Ustaw temperaturę misy robota na 170°C, rozpuść masło, dodaj wołowinę i smaż 10 minut z użyciem mieszadła uniwersalnego (prędkość minimalna).

2

Dodaj pokrojone z użyciem szatkownicy papryki oraz pieczarki (gdy są małe możesz dodać w całości), smaż kolejne 10 minut.

3

Dodaj paprykę konserwową, żółdkową gorzką oraz pomidory pelati. Smaż 3 minuty, dopraw przyprawami i solą. Gotuj jeszcze 10 minut zmniejszając temperaturę do 100°C.

