



Prosty strogonow wołowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowy stroganoff nie musi być trudny! Ten prosty przepis z mielonej wołowiny przygotujesz zaledwie w 20 minut z jedynie sześciu składników.

Wołowy stroganow to kultowe rosyjskie danie składające się z wołowiny w kremowym sosie. Według legendy stworzyli go szefowie kuchni, którzy w XIX wieku pracowali dla rodziny Stroganowów. Danie często przyrządza się z grzybów i podaje z ryżem lub makaronem jajecznym.

Przygotowanie

Krok 1

Patelnię rozgrzej z odrobiną oleju. Dodaj wołowinę i smaż na średnim ogniu, aż będzie rumiana i krucha, przez ok. 5-10 min.

Krok 2

W międzyczasie wstaw wodę na makaron i ugotuj go według instrukcji na opakowaniu. Odcedź i odłóż na bok.

Krok 3

Usmażoną wołowinę odcedź i usuń tłuszcz. Do mięsa dodaj skondensowaną zupę i czosnek. Duś dalej na średnim ogniu przez ok. 10 min. Od czasu do czasu mieszaj.

Krok 4

Patelnię zdejmij z ognia. Dodaj makaron i wymieszaj dokładnie, aż do połączenia składników. Dodaj śmietanę, sól i pieprz. Wymieszaj. Danie podawaj od razu. Smacznego!

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

230 g makaronu jajecznego

450 g mielonej wołowiny

1 puszka beztłuszczowego skondensowanego kremu z zupy grzybowej

1 łyżka czosnku w proszku

½ szklanki śmietany Łaciata 18%

mielony czarny pieprz

sól