ИНГРЕДИЕНТЫ

Говядина (вырезка): 500 грамм;
Лук репчатый: 1 шт;
Шампиньоны (3-4 шт.): 200 грамм;
Мука: 2 столовые ложки;
Сметана: 3 столовые ложки;
Масло растительное: 3- столовые ложки;
Соль: по вкусу;
Черный молотый перец: по вкусу.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Название бефстроганов частично происходит от французского слова Boeuf, что переводится не иначе как говядина. В полном же варианте звучит, как говядина по-строгановски. Не смотря на происхождение названия - это традиционный русский рецепт, позволяющий приготовить мягкую говядину в белом сметанном соусе. В его приготовлении нет ничего сложного и сегодня мы с вами приготовим настоящий Беф-строганов с шампиньонами.

Мякоть говядины вымыть и нарезать тонкими кусочками а-ля Азу.

На сковороде разогреть 2 столовые ложки растительного масла и обжарить мясо на большом огне, 5 минут. Перемешивать не более 2-х раз, желательно чтобы мясо слегка подрумянилось.

Добавить в мясо 2 столовые ложки муки и перемешав, снять мясо с огня буквально через 1 минуту.

Шампиньоны мелко нарезать. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами.

Обжарить репчатый лук на растительном масле 4-5 минут.

К луку добавить грибы, перемешать и обжаривать до испарения жидкости периодически помешивая, около 5-7 минут.

Добавить к овощам обжаренное ранее мясо.

Поверх мяса выложить сметану и перемешать, добавить соль и черный молотый перец.

Влить 2 стакана горячей воды, еще раз перемешать и накрыть крышкой и оставить тушиться на 30 минут.

Подавать бефстроганов с простыми гарнирами - макаронами или рисом.

Приятного аппетита!