

Stroganoff m. ris

Mandag 11.03 2013

Ingredienser

600-800 gram oksekød i strimler
i størrelse som en lillefinger
150 gram bacon
2 løg
250 gram champignon
Salt, peber
4 tsk. paprika
1 lille dåse koncentreret tomatpure
¼ fløde
Olie til stegning

Løse ris

Fremgangsmåde.

Baconen skæres i tern steges fri for fedt.
Hæld evt. fedtet væk og kom lidt olie i
gryden.

(Olie er sundere end bacon fedt).

Løget skæres i tern og steger sammen med
baconen.

Paprikaen kommes i og brunes med et kort
øjeblik. **Pas på det ikke bliver for varmt så
bliver det bittert.**

Derefter brunes kødet.

Når kødet er brunet, hældes 1dl vand ved og
tomatpureen kommes i.

Champignonerne skæres i skiver eller kvarte
og brunes på en pande.

Blandes i gryden sammen med kødet der små
simrer til kødet er mørt ca.10-15 minutter.

Afhængig af kødets kvalitet.

Fløden tilsættes og retten jævnes med lidt mel
og smages til med salt og peber.

Kog risene efter anvisning på posen kom
gerne 1 spsk. grønsags boullion ved.