Polędwica Strogonow mojej mamy

9 listopada 2012

W moim domu podział zadań kulinarnych jest prosty: tata zajmuje się tradycyjnymi potrawami, które gotuje się przez parę dni i które wymagają, jak to my w domu nazywamy, męskiej ręki. Tata jest mistrzem galarety, pasztetów i bigosów. Mama jest za to mistrzynią wszystkiego co nowe, wymagające precyzji lub niskokaloryczne. Gotują tak odmiennie, że po smaku potrafimy odróżnić, kto jest autorem potrawy.

Do przebojów kuchni mojej mamy należy polędwica Stroganoff, znana w Polsce jako Strogonow. Gotowała mi ją gdy mieszkałyśmy razem, później przywoziła w ramach dożywiania mnie na studiach. Z racji odległości i zakazu transportu żywności samolotem musiałam przejąć od niej przepis i rozpocząć tradycję Strogonowa w kolejnym pokoleniu.

Składniki:

- 500 g polędwicy wołowej
- 500 g pieczarek
- 1 mała cebula
- 150 ml śmietany kremówki (30-32% tłuszczu)
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 łyżeczka musztardy
- liść laurowy, 2 ziela angielskie
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Pieczarki myjemy i kroimy w cienkie plastry. Cebulę bardzo drobno siekamy. Do garnka dodajemy masło i cebulę i smażymy ją na maśle, aż się zeszkli. Wrzucamy pieczarki i dusimy je około 5 minut.
2. Polędwicę myjemy i osuszamy ręcznikiem kuchennym. Kroimy w słupki wielkości małego palca w poprzek włókien. Dodajemy do niej pieprz i oprószamy mąką.
3. Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy mięso na patelnię małymi porcjami i obsmażamy je z każdej strony po około 1 minucie. Mięso musi się zrumienić. Obsmażone przekładamy do osobnego naczynia.
4. Gdy przesmażymy już całość mięsa odlewamy część soku, który się wydzielił i wrzucamy polędwicę jeszcze raz na patelnię. Mieszając dusimy przez około minutę.
5. Następnie dodajemy mięso do garnka, w którym są pieczarki. Zalewamy wodą do 3/4 wysokości, dodajemy ziele angielskie i liść laurowy i dusimy pod przykryciem na małym ogniu przez 10 minut.
6. Po tym czasie dodajemy musztardę i przecier pomidorowy i dusimy jeszcze 5 minut.
7. Na koniec wlewamy śmietanę kremówkę, solimy do smaku i doprowadzamy do wrzenia. Strogonow jest gotowy.

Polędwicę Strogonow podaje się z ziemniaczkami, ryżem, makaronem lub z plackami ziemniaczanymi. Można także użyć bułki jako naczynia - wydrążyć jej środek, napełnić Strogonowem i podać go w taki niecodzienny sposób.