

STROGONOW JUTROSIŃSKI

SKŁADNIKI POTRAWY:

- 1 kg grzybów shii-take
- 500g pieczarki
- 2 sztuki piersi z drobiu lub 1 kg polędwicy
- 4 cebule
- 250g masła
- przyprawy: sos sojowy, bazylia, sól, pieprz, kopernek, szczypta cukru



WYKONANIE

Grzyby ugotować i pokroić w paski (pozostawić wywar od SHII-TAKE).

Mięso pokroić w paski i obsmażyć. Cebulkę pokroić i zeszklić na maśle, dodać do cebuli pokrojone grzyby i smażyć ok. 10 min.

Wszystko razem połączyć dolewając wywar z SHII-TAKE,

gotować ok 30 min. W czasie gotowania przyprawić sosem sojowym, pieprzem, solą, koperkiem i szczyptą cukru.

Strogonowa podawać na ciepło tylko z ryżem.



Twórcą tego dania jest właścicielka firmy
SHII-TAKE JUTROSIN
Krystyna Drzażdżyńska, która tą potrawę
na festiwal osobiście przygotowała.

Smacznego !!!