Gulasz wołowy z pieczarkami

Gulasz z samorobnym sosem pieczarkowym, bardzo aromatyczny i bardzo smaczny. Jedno z ulubionych dań mojego męża – smakosza sosów przeróżnych. Danie nieskomplikowane, proste, a przy tym pozostawiające polec do popisu, bo zamiast pieczarek możecie dać tutaj warzywa lub po prostu udusić wołowinę w papryce i sosie paprykowym. Albo dać jedno i drugie. Mąż jadł z ziemniakami, dziś zje z makaronem. A jak makaron do tego dania, to koniecznie coś w rodzaju świderków, żeby sos się dobrze trzymał. Uwaga: taki sos jest kaloryczny!

Składniki:

- 300-350g wołowiny (można kupić już gotowe, pokrojone na gulasz mięso)
- 2-3 cebule
- 200g pieczarek
- szklanka śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżka smalcu lub oleju do smażenia

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, ewentualnie kroimy na mniejsze kawałki. Lekko solimy, nacieramy solą i pieprzem, odstawiamy na 10 minut.

2. Mięso wkładamy do miski, posypujemy łyżką mąki, mieszamy. Na patelni rozgrzewamy trochę smalcu, kładziemy mięso i smażymy aż zbrązowieje.

3. Cebulę kroimy w krążki. Podsmażamy na drugiej patelni. Pieczarki kroimy na cienkie plasterki, wrzucamy do cebuli i smażymy na dużym ogniu dopóki nie wyparuje z nich woda. Posypujemy je łyżką mąki, mieszamy, dodajemy śmietanę i mieszamy, by nie powstały grudki.

4. Sos doprawiamy i przelewamy do mięsa. Dusimy wszystko razem pod przykryciem, na małym ogniu, dopóki mięso nie zmięknie.

5. Pycha z dodatkiem pomidorów.