

Бефстроганов

Вам понадобится

Говядина (вырезка)	500 г
Лук	200 г
Сметана 15-20%	200 г
Мука пшеничная	30 г
Растительное масло	30 мл
Шампиньоны	100 г
Соль, перец, паприка	по вкусу

Приготовление

- 1** Говядину нарезать средней соломкой, слегка отбить. Посолить, поперчить. Грибы нарезать слайсами, лук – полукольцами.
- 2** В чашу мультиварки налить масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 25 минут. После начала обратного отсчета выложить в чашу говядину, готовить, помешивая. За 15 минут до конца программы говядину выложить в отдельную миску и добавить в чашу лук и грибы, готовить, периодически помешивая. Затем вернуть говядину в чашу к луку и грибам.
- 3** За 5 минут до конца программы добавить в чашу муку, тщательно перемешать. Влить сметану, добавить паприку, соль, перец. Готовить до конца программы, постоянно помешивая.
- 4** Далее установить программу ТУШЕНИЕ, время приготовления 30 минут. Закрыть крышку. Готовить до конца программы.