

## 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.