

Мясо по-строгановски в мультиварке



На 100 грамм:
Калорийность: **160,81 ккал.**
Белки: **4,8 г.**
Жиры: **14,04 г.**
Углеводы: **3,54 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/myaso-po-stroganovski-v-multivarke/>

Ингредиенты:

- 700 г мяса
- 2 луковицы
- 200 г сметаны
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 1,5 ч.л. соли
- ч.л. перца
- 1 стакан воды
- 100 мл подсолнечного масла

Приготовление:

:

Мясо промываем, обсушиваем, нарезаем пластинками, а затем полосками длиной четыре сантиметра.

Режем кружочками лук и разбираем на кольца. Включаем мультиварку на программу «Жарка», добавляем в чашу масло и лук, помешиваем, пока зарумянится. Мясо перекладываем к луку и тоже даем зарумяниться.

В сметану добавляем томатную пасту, соль и перец, разбавляем водой и все перемешиваем. Сметанную смесь вливаем в чашу мультиварки с мясом, перемешиваем и режим «Жарка» отключаем, если его время еще не закончилось. Включаем режим «Тушение» на один час. Крышка закрыта.

Эту сочную подливку с нежнейшим мясом можно подать с любым гарниром.