

Beef Stroganoff Klasik

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 10/10

Klasik Rus stroganoff ince dana dilimlerini mantar ve ekşi kremalı sosla yumuşak bir tabağa taşıyın.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 200 gr Ekşi krema
- 1 adet Soğan

Yapılış

- Dana etini ince şerit doğrayın 5 dakika mühürleyin.
- Mantar ve soğanı ekleyip 10 dakika pişirin.
- Ekşi kremayı ekleyip 5 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti ince şerit doğrayın yüksek ateşte 15 dakika mühürleyin; sos içinde sertleşmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tereyağlı tereyağ ya da patates püresi koyup servis edin.

Alerjenler

Süt