

# Dana Stroganoff

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

İnce dana eti, mantar ve kremalı sosla hazırlanan klasik Rus yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 200 ml Krema
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 0.5 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. İnce doğranmış dana etini yüksek ateşte 4 dakika mühürleyin.
2. Mantar ve soğan aynı tavada 6 dakika soteleyin.
3. Et, krema, hardal ve et suyunu ekleyip 10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya kalabalık koymayı yüksek ateşte mühürlenirse suyunu bırakmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı fırışte veya pilavla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal