

ADoskova Beef Stroganoff

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Beef stroganoff, ince dana eti, mantar, soğan, hardal, et suyu ve ekşi kremayla sürede kremalı sosta birleştirir.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Et suyu
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardal
- 300 gr Erişte

Yapılış

1. Soğan yağda 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Mantarları ekleyip 6 dakika suyunu çektin.
3. Sebzeleri tavadan alıp eti ince şeritlere kesin.
4. Eti un, tuz ve karabibere bulayın.
5. Eti kızgı tavada 4 dakika mühürleyin.
6. Sebzeleri geri ekleyip et suyu, hardal ve ekşi kremayla katın.
7. Sosu 5 dakika ısıtın, erişte üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte kızarmakla sos içinde sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağlı erişte, pirinç veya patates püresi üstünde maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal

