

Moskova Beef Stroganoff

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Beef stroganoff, ince dana şeritlerini mantar, hardal ve ekşi kremalı sosla kışın pişiren kremams bir Rus klasiğidir.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

1. Soğan tereyağında 10 dakika yumuşatın.
2. Mantarları ekleyip suyunu çekene kadar 6 dakika pişirin.
3. Dana şeritlerini ayrı tavada 2-3 dakika mühürleyin.
4. Un, et suyu, hardal ve ekşi kremayı sos haline getirin.
5. Eti sosa alıp 3 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Dana şeritlerini sosun içinde uzun tutmamak etin sertleşmesini engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı fırışte veya pilav üzerinde servis edin.

Alerjenler

Süt

Hardal

Gluten