

Moskova Dana Stroganoff

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 9/10

Dana stroganoff, ince biftek şeritlerini mantar, soğan, hardal, et suyu ve ekşi kremalı sosla kısık ateşte pişiren Rus klasiğidir.

Malzemeler

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

Yapılış

1. Dana etini ince şeritler halinde kesin.
2. Soğan tereyağında 10 dakika yumuşatın.
3. Mantarları ekleyip 6 dakika suyunu çektirin.
4. Eti una bulayıp 1 parçaya 3 dakika mühürleyin.
5. Et suyu ve hardal mantarları tavaya ekleyin.
6. Eti ve ekşi kremayı 15 dakika kısık ateşte 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte kısık mühürlemek sertleşmesini engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı fırında veya pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Hardal