

# Mushroom Stroganoff

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 5/10

Mantar kreması ve hardalla kurduğu Stroganoff, etsiz olsa da masada eksik hissettirmeyen bir Rus yorumudur.

## Malzemeler

- 500 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 200 ml Krema
- 1 yemek kaşığı Hardal

## Yapılış

1. Mantar ve soğan yüksek ateşte suyunu çekene kadar soteleyin.
2. Hardal ekleyip 30 saniye karıştırın.
3. Kremayılave edip sosu bağlanana kadar 4-5 dakika pişirin.
4. Tuzunu ayarlayıp sosu 1-2 kez kontrol edin.
5. Stroganoff'u bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantar parti parti soteleyin; tava dolarsa su salar ve renk almaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında erişte veya patates püresiyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal