

Stroganoff Dana Kasesi

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Stroganoff dana kasesi, dana etini mantar ve krema ile buluşturarak zengin, yumuşak ve rahatlatıcı bir Rus usulü ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Dana jülyen
- 250 gr Mantar
- 1 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Dana etini yüksek ateşte 5-6 dakika mühürleyin.
2. Mantar ve soğan ekleyip etle birlikte soteleyin.
3. Krema ve biraz sıcak su ekleyerek sosu kurun.
4. Stroganoff'u 5-6 dakika daha pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Kremayı ateşin son bölümünde eklemek sosun kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze soğan halkaları ve ince kıyılmış maydanozla renk katarak tabağı tamamlayın.

Alerjenler

Süt