

Beef Stroganoff Klasik

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Klasik Rus stroganoff ince dana dilimlerini mantar ve ekşi kremalı sosla yumuşak bir tabağa taşıyor.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 200 gr Ekşi krema
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Un
- 0.5 su bardağı Et suyu
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Dana etini ince şerit doğrayıp tuz, karabiber ve az unla kaplayın.
2. Eti geniş tavada 5 dakika mühürleyin, parçalar üst üste gelmesin diye.
3. Mantar ve soğan aynı tavada 10 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
4. Et suyu, hardal ve mühürlenmiş eti tavaya alıp 5 dakika kaynatın.
5. Ekşi kremayı kısık ateşte ekleyip 5 dakika ısıtın ve kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Eti ince şerit doğrayıp yüksek ateşte kısık mühürleyin; sos içinde sertleşmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tereyağlı ıspanak ya da patates püresi koyup servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Hardal