

# Dana Stroganoff

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

İnce dana eti, mantar ve kremalı sosla hazırlanan klasik Rus yemeği.

## Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 200 ml Krema
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 0.5 su bardağı Et suyu
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Dana etini ince şerit doğrayıp tuz ve karabiberle tatlandırın.
2. Eti yüksek ateşte 4 dakika mühürleyip tabağa alın.
3. Mantar ve soğan aynı tavada 6 dakika soteleyin.
4. Hardal ve et suyunu ekleyip 3 dakika sosu kaynatın.
5. Et ve kremayı tavaya alıp 10 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kremayı kaynatmadan 1 saat soğumasını bekleyin.
7. Stroganoff'u erişte veya pilavla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti tavaya kalabalık koymayı yüksek ateşte mühürlerirse suyunu bırakmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağı erişte veya pilavla servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal