

ADoskova Beef Stroganoff

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 10/10

Beef stroganoff, ince dana eti, mantar, soğan, hardal, et suyu ve ekşi kremayla sürede kremalı sosta birleştirir.

Malzemeler

- 600 gr Dana bonfile
- 300 gr Mantar
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Et suyu
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardal
- 300 gr Erişte
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Soğan yağda 12 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Mantarları ekleyip 6 dakika suyunu çektirin.
3. Sebzeleri tavadan alıp eti ince şeritlere kesin.
4. Eti un, tuz ve karabibere bulayın.
5. Eti kızgın tavada 4 dakika mühürleyin.
6. Sebzeleri geri ekleyip et suyu, hardal ve ekşi kremayla katlayın.
7. Sosu 5 dakika ısıtın, erişte üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte kızartarak sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağlı erişte, pirinç veya patates püresi üstünde maydanozla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal