

# Mantarlı Kremalı Stroganoff

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~290 kcal

Açılış 5/10

Mantarlı kremalı 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
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 1 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Mantarları dilimleyin, soğanı ince doğrayın ve et suyunu sıcak tutun.
2. Mantarları geniş tavada 7 dakika yüksek ateşte pişirin, sos sulanması için suyunu çektin.
3. Soğan ve tereyağı ekleyip 4 dakika kavurun.
4. Unu serpin, 1 dakika karıştırın ve sıcak suyu azar azar ekleyin.
5. Sosu 6 dakika pişirin, hardal ve ekşi kremayı ateşi kısarak ekleyin.
6. Ekşi kremayı kaynatmadan karıştırın ve erişte veya pilavla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında erişte veya patates püresiyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Hardal

Gluten

