

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
- 1 tatlı kaşığı Dijon hardalı
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana jülyeni tereyağında kızartın.
2. Soğan ve mantar ekleyip mantar suyunu çekene kadar pişirin.
3. Tuz, karabiber ve hardal ekleyin.
4. Kremayı ekleyip kısık ateşte koyulaştırın.
5. Sıcak pilav veya patatesle hemen 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

Hardal