

Boeuf Stroganoff



Si iata ca va mai imbii cu o reteta buna, buna (culmea, tot „sarata” :P) pe care am pus-o in practica de nenumarate ori dar, ca de obicei, nu am ajuns sa o imortalizez pana acum: Boeuf Stroganoff!!!

La noi carnea de vita e cam absenta din meniu dar mancarica asta ne-a cucerit pe toti ☐

Ingrediente:

- 500 g. muschi de vita
- 1 ceapa mare
- 100 g. unt
- 100 g. ciuperci champignon, proaspete
- 1 lingurita mustar
- 2 lingurite pasta de rosii
- 350 g. smantana grasa
- 1 castravete murat
- sare, piper
- 1-2 catei de usturoi

Mod de preparare:

Se pregateste carnea; muschiul se taie betisoare:



Se pune intr-o tigaie untul (eu am folosit oala mea de tuci care ii mai batrana decat mine, asa ca va cer scuze anticipat pentru impactul (neplacut) vizual :P)

Se adauga bucatelele de carne si se lasa pe foc timp de cca. 5 minute:



Cand carnea isi schimba culoarea, se adauga ceapa taiata julienne si sarea:



Urmeaza ciupercile □ ...taiate felii:



...si smantana:



Se amesteca totul bine si se adauga piperul, pasta de rosii si mustarul:



Se lasa la fiert, la foc mic, pana cand „se leaga” ca un sos, moment in care se adauga si castravetele, taiat feliute cat si cateii de usturoi zdrobiti marunt:



Rezulta o mancarica nu tocmai atragatoare dar gustoasa rau! ☹



Se serveste langa o portie zdravana de mamaliga sau de piure de cartofi (mai ales ca il aveam deja pregatit ☹)



O mancarica tare imbietoare, pe care v-o recomand cu drag!!!

Aici aveti varianta cu pui: **Pui Stroganoff**, la fel de delicioasa ☐

Reteta preluata de la Bogdana