

Boeuf Stroganoff



Boeuf Stroganoff!!

Si iata ca va mai imbii cu o reteta buna, buna (culmea, tot „sarata” ☹) 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
- o ceapa mare
- 100 g unt
- 100 g ciuperci champignon, proaspete
- o lingurita mustar
- 2 lingurite pasta de rosii
- 350 g smantana grasa
- un 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 ☹)

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