

Rețete cu Carne de Vită | Beef Stroganoff | Rețete Rapidă cu Carne de Vită



Rețete cu Carne de Vită | Beef Stroganoff | Rețete Rapidă cu Carne de Vită



Am preparat o rețetă delicioasă de carne de vită cu ciuperci și sos, Beef Stroganoff. Acest preparat tradițional rusesc este reconfortant și plin de arome, fiind o alegere excelentă pentru o cină de iarnă. Serviți Beef Stroganoff-ul peste orezul simplu pentru o masă completă și savuroasă. Poftă bună!

- 500 g carne de vițel (antricot)
- 250 g de ciuperci Champignon
- 4-5 căței de usturoi
- 1 ceapă (mai măricică)
- 250 g smântână grasă
- 30 ml ulei de măsline
- 1 linguriță boia de ardei dulce/iute
- 1 cub concentrat de vită,
- 1/2 lămâie
- 1/2 legătură pătrunjel

- 1 lingură bulion (pastă de tomate)

1. Încinge uleiul într-o tigaie și adaugă carnea.



2. Condimentează cu sare și piper și prăjește până când carnea se rumenește pe toate părțile (aproximativ 7 minute).

3. Scoate carnea și las-o să se scurgă de grăsime.

4. Într-o oală, topește untul și adaugă ceapa și usturoiul.



5. Gătește până ceapa devine moale și translucidă.

6. Adaugă ciupercile tăiate și gătește până se înmoaie.

7. Adaugă boiaua, bulionul și smântâna grasă.

8. Dacă folosești, adaugă demi-glace sau concentratul de vită.

9. Adaugă zeama de lămâie și amestecă bine.

10. Adaugă carnea înapoi în oală.



11. Lasă să fiarbă împreună pentru câteva minute, ajustând gustul cu sare și piper după necesitate.

12. La final, adaugă pătrunjelul tocat proaspăt.

