



## Vită Stroganoff - reteta originala

Pași: 5

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

2 kg	carne de vită fragedă	10-15	boabe de ienibahar
120 g	unt	2 linguri	făină
2 linguri	smântână	1 linguriță	muștar Sareptskaja
	sare, piper		

### Mod de preparare

Prima rețetă cunoscută a acestui preparat apăsă în 1871, în cartea de bucate clasică rusă a Elenei Molokhovets, „A Gift to Young Housewives” („Cadou pentru tinerele casnice”), și se numea „Govjadina po-strogonovski, s gorchitseju” sau, mai bine zis „Vită à la Stroganov, cu muștar”. Rețeta conținea cuburi de carne de vită, nu fâșii, preparate într-o marinată uscată de sare și condimente, sotate, apoi, în unt. Sosul este unul simplu, din supă, făină și muștar, apoi se adaugă o cantitate mică de smântână. Nu conținea ceapă, ciuperci sau vin, ca în majoritatea rețetelor apărute ulterior, iar garnitura clasică erau rondelele de cartofi prăjite.

**Pasul 1.** Cu două ore înainte de servire, taie o bucată fragedă de vită crudă în cuburi mici și presară sare și ienibahar măcinat și o lingură de făină.

**Pasul 2.** Înainte de cină, amestecă 30 g unt cu 1 lingură de făină, prăjește ușor, apoi adaugă 2 pahare de supă de carne, 1 linguriță de muștar și puțin piper.

**Pasul 3.** Amestecă și adu la punctul de fierbere, apoi strecoară sosul.

**Pasul 4.** Prăjește carnea de vită în unt, adaug-o în sos și las-o să fiarbă.

**Pasul 5.** Adaugă 2 linguri de smântână foarte proaspătă, chiar înainte de servire.

**Autor:** Teo Dinescu

[Mai multe rețete de la acest autor](#)

[Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:](#)