



Vită Stroganoff - reteta clasica

Pași: 6

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

200 g	carne de vită	1	ceapă
1 lingură	muștar	1/2 lingură	boia
250 g	crème fraîche	3-4	cartofi
2 linguri	făină		unt
3 linguri	pastă de roșii		piper, sare
	pătrunjel		

Mod de preparare

Pentru reușita acestui preparat, este ideal să alegi o bucată fragedă de carne de vită, precum un file de mușchi sau vrăbioară.

Pasul 1. Taie carnea în fâșii lungi de 1 cm, apoi presar-o cu făină.

Pasul 2. Toacă mărunt ceapa.

Pasul 3. Pune carnea și ceapa în tigaie cu puțin ulei și prăjește-le la foc mic.

Pasul 4. Adaugă boiaua, muștarul și pasta de roșii și amestecă, apoi adaugă smântâna, sarea și piperul.

Pasul 5. Curăță și fierbe cartofii, apoi taie-i pe jumătate sau zdrobește-i grosier cu furculița.

Pasul 6. Presară peste cartofi fulgi de unt și pătrunjel tocat și servește-i ca garnitură la carnea de vită.

Autor: Teo Dinescu

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

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