



STROGANOVS NO HUGO





Ātri, fantastiski, aristokrātiski!

Viena no leģendām vēsta, ka recepti izgudrojis kāds franču pavārs un gatavojis to krievu grāfam Stroganovam. Līdz ar to vienlaicīgi radies ēdiena nosaukums.



Jums būs nepieciešams: (2 porcijas)

200 - 250 gramu - kvalitatīvas liellopu gaļas (mīkstums bez cīpslām)

(vai vistas krūtiņa – tad būs „a la Stroganovs”)

Puse sīpola

100 gramu svaigas sēnes (šampinjoni)

1 tējkarote - Dižonas sinepes

1 tējkarote tomātu biezeņa (vai 2 ēdamkarotes sasmalcinātu tomātu)

1 gurķītis, marinēts vai sālīts

Nedaudz eļļas

Šļuka konjaka vai brendija (+- 50 ml)

Nedaudz salda krējuma

1 ēdamkarote skāba krējuma

Malti melnie pipari, sāls, maltas ķimenes

Procedūra:

Gatavojiet visu uz pilnīgas uguns, ātri, un ievērojot ingredientu pievienošanas secību.

Ērtāk visu sagriezt un atrast nepieciešamo iepriekš.

Karstā pannā, karstā eļļā ātri apcepiet strēmelītēs sagrieztu gaļu.

Pievienojiet konjaku un karsējiet, kamēr alkohols iztvaiko.

Pievienojiet sāli, maltus piparus un šķipsniņu ķimenes - uzkarsē.

Pievienojiet sagrieztu sīpolu, tomātu biezeni un sinepes - uzkarsē.

Pievienojiet sagrieztas sēnes un salmiņos sagrieztu gurķīti - uzkarsē.

Visu labi apcep un pievieno nedaudz saldā krējuma un 1 ēdamkaroti skābā krējuma. Ļauj mērcei pakarsēties 1 minūti, lai tā sabiezētu.

GATAVS!!

"Mņam" !!!!!

lesaku ar rīsiem.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo

