

Juneći Stroganoff



 Jednostavan

Stroganoff je poznato internacionalno jelo koje nam dolazi iz ruske kuhinje. Originalni recept temelji se na dinstanom junećem mesu (glava i rep bifteka) u umaku od kiseloga vrhnja, no postoji više varijacija na temu. Zanimljivo je i da je ovaj recept bio najuglawniji u 2017. godini. Jelo je dobilo ime po jednom članu vrlo bogate i utjecajne obitelji Stroganoff iz 19. stoljeća, a pretpostavlja se da je ime posvećeno grofu Pavelu Stroganoffu.



Fileu odstraniti masne dijelove, izrezati ga na tanke duguljaste dijelove, posoliti, popapriti i posipati dimljenom paprikom. Glavicu luka izrezati na tanke polukrugove, a bijeli luk izrezati vrlo sitno. Šampinjone izrezati na listove i na četvrtine. U tavici na zagrijanom maslinovom ulju i malo maslaca pržiti dijelove mesa, vrlo kratko, cca 3 min jer se ipak tu radi o finom i mekanom mesu kojemu ne treba puno termičke obrade. Isprženo meso izvaditi i staviti u posudu sa strane. U istoj tavi popržiti crveni i bijeli luk te šampinjone. Posoliti, popapriti i promiješati. Posudu deglazirati s goveđim temeljcem i dinstati cca 10 min. Nakon toga vratiti dijelove mesa u tavu, dodati brašno i dinstati sve zajedno 5 min. Dodati sok limuna, kiselo vrhnje i vrhnje za kuhanje, promiješati i ukloniti tavu s vatre. Ako je umak pregust slobodno dodati još temeljca i ukuhati ga do željene gustoće. Jelo se može poslužiti uz prethodno skuhanu rižu ili tijesto, a uz njega se preporučuje poslužiti ohlađeno kvalitetno suho crno vino ili crno pivo (stout ili porter).

Dobar tek!





