



Vită Stroganoff - reteta originala

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

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		

Instructions

Prima rețetă cunoscută a acestui preparat apărea 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: