



## Vită Stroganoff - reteta clasica

Steps: 6

Difficulty Grad:

### Ingredients

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		

### Instructions

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 si sfaturi utile din aceasta categorie:**