



Sote Stroganoff

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	carne de pui	1	ceapă medie
100 g	ciuperci	80 ml	supă de pui
80 ml	vin alb sec	150 ml	smântână pentru gătit
	sare, piper	1	cubuleț de unt
1 lingură	ulei de măsline	1 lingură	pătrunjel tocat

Instructions

Deși în rețeta originală, ingredientul principal este carnea de vită, iată o variantă destul de ușor de realizat, cu pui - o rețetă simplă, pe placul tuturor.

Pasul 1. Taie ceapa și ciupercile în felii subțiri.

Pasul 2. Într-o tigaie mai mare, pune untul și uleiul, iar când s-au încins, călește ceapa.

Pasul 3. Adaugă ciupercile, vinul și supa de pui. Lasă la fiert, timp de 5 minute.

Pasul 4. Spală carnea de pui, taie-o fâșii și adaug-o în tigaie, apoi lasă pe foc 15 minute.

Pasul 5. Adaugă smântâna de gătit și mai lasă 5-10 minute, până când sosul se îngroașă puțin.

Pasul 6. Potrivește de sare și piper, iar înainte de a servi preparatul, adaugă puțin pătrunjel tocat.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:

Sote Stroganoff

Stand 17.12.2023