



## Vită cu ciuperci și smântână

Steps: 10

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 1/2 kg	fâșii carne fragedă de vită	250 g	ciuperci proaspete, feliate
2	cepe medii, tăiate julien	1/4 cană	unt
1/2 linguriță	sare	1	cățel de usturoi (tocat mărunt)
1 linguriță	sos Worcestershire	1 1/2 cană	supă de vită
1 1/4 cană	făină albă	1 1/2 cană	smântână

### Instructions

O variantă asemănătoare celei clasice de vită Stroganoff, acest preparat este mereu, fără îndoială, o alegere potrivită pentru prânz sau cină, acompaniat de un pahar de vin roșu.

**Pasul 1.** Gătește ciupercile, ceapa și usturoiul în unt, la foc mediu.

**Pasul 2.** Amestecă ocazional, până când ceapa devine fragedă.

**Pasul 3.** După ce legumele s-au călit, scoate-le din tigaie, apoi adaugă fâșiile de carne de vită și lasă-le până se rumenesc.

**Pasul 4.** Adaugă jumătate din cantitatea de supă de vită și sosul Worcestershire.

**Pasul 5.** Adu la punctul de fierbere și redu focul.

**Pasul 6.** Acoperă vasul cu un capac și lasă să fiarbă 15 minute.

**Pasul 7.** Amestecă făina cu restul de supă și adaugă-le peste vită.

**Pasul 8.** Amestecă, apoi toarnă și compoziția de ciuperci și ceapă.

**Pasul 9.** Adu-le la punctul de fierbere, continuând să amesteci.

**Pasul 10.** La final, adaugă și smântâna, având grijă ca sosul să fie fierbinte, fără să fiarbă.

O poți servi cu tăiței sau cu o garnitură de cartofi.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Vită cu ciuperci și smântână

Stand 17.12.2023