

Beef Stroganoff

Υλικά:

- 1 κιλό βοδινό φιλέτο → το αλευρώνουμε
- ½ ποτήρι λάδι
- 2 κουταλάκια βούτυρο
- 2 κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- 300 γρ.μανιταράκια
- ½ ποτήρι κονιάκ
- 1/3 κρασί άσπρο
- ½ ποτήρι gravy
- 1 ποτήρι φρέσκα κρέμα

αλάτι - πιπέρι

Σημείωση: Πιπέρια κομμένα και αγγουράκια τουρσί κομμένα julienne είναι προαιρετικά.

Εκτέλεση:

Αλατοπιπερώνουμε το κομμένο φιλέτο emince και αρτύζουμε με λίγη πάπρικα. Σοτάρουμε σε λίγο καυτό λάδι μέχρι να ροδοκοκκινίσει. Αφαιρούμε το κρέας και στραγγίζουμε το λάδι. Σοτάρουμε σε λίγο βούτυρο το πολύ ψιλοκομμένο κρεμμύδι μέχρι να ροδοκοκκινίσει. Προσθέτουμε το μανιτάρι φέτες, το κρέας και ανάβουμε με κονιάκ. Σβήνουμε με άσπρο κρασί. Προσθέτουμε λίγο gravy να βράσει για 2-3 λεπτά. Τελειώνουμε με φρέσκα κρέμα.