

ستروجا نوف اللحم

المقادير:

- 1 كيلو لحم، مقطع شرائح
- 4 بصلة، مفرومة
- 20 حبة فطر، مقطعة
- 4 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ½ كوب مرق لحم
- 2 كوب كريمة الطبخ سائلة
- 1 ملعقة كبيرة دقيق
- 2 ملعقة كبيرة خردل
- 4 فص ثوم، مهروس
- ½ ملعقة صغيرة ملح
- ½ ملعقة صغيرة فلفل أسود

طريقة التحضير:

1. في قدر، تذوب الزبدة على نار مرتفعة.
2. يضاف اللحم ويترك على نار متوسطة حتى ينضج ثم يوضع في وعاء جانبا.
3. في القدر نفسه، يضاف الثوم والبصل وتحرك المكونات حتى يحمر البصل ثم يضاف الفطر ويترك على النار لمدة 3 دقائق.
4. يضاف المرق الى المزيج ثم يضاف الدقيق وتحرك المكونات ثم يتبل المزيج بالفلفل والملح.
5. يضاف الخردل وتحرك المكونات جيدا ثم تضاف الكريمة وتترك لمدة 5 دقائق على نار متوسطة.
6. تضاف شرائح اللحم وتمزج المكونات حتى تتجانس.
7. يقدم ستروجا نوف اللحم ساخنا الى جانب الأرز الأبيض.