طريقة تحضير بيف الستروغونوف

المقادير :

- نصف كيلو لحم فيلية مقطع الى شرائح
- 2 بصلة كبيرة مقطعة شرائح
- 4 فصوص ثوم مقطعة
- حبة فلفل أحمر مقطع مكعبات
- 2 ملعقة كبيرة صلصة طماطم
- ملعقة كبيرة صويا صوص
- ملعقة صغيرة خل ابيض
- ملعقة صغيرة مسطردة
- ½ كوب لبن
- ملعقة كبيرة دقيق
- ملح
- فلفل اسمر

طريقة التحضير :

- نقوم بتسخين ملعقة زبد في مقلاة على النار ثم نضيف شرائح اللحم ونشوحها فقط ثم نرفعها من المقلاة.
- في نفس المقلاة نضيف البصل ونقلب قليلاً ثم نضيف الثوم والفلفل ونقلب حتى تذبل الخضراوات.
- نعيد اللحم الى المقلاة مع البصل والثوم والفلفل ثم نضيف صوص الصويا والخل ونغطي الخليط لمدة 5 دقائق مع إضافة القليل من الماء.
- نضيف المسطردة والملح والفلفل مع قليل من الماء، ثم نذيب ملعقة الدقيق في الحليب ونضيفه للخليط. ونتركه حتى تمام النضج.
- يقدم مع المعكرونة البيضاء أو مع الأرز بزبدة حسب الرغبة.

الف صحة!