

Pastastroganoff

Ainesosat



4 annosta



Alle 30 minuuttia



Liha

Pastastroganoff

- 200 g pennepastaa
- 1 sipuli
- 1 valkosipulinkynsi
- 300 g jauhettua naudanlihaa
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 makea paprika
- 4 tomaattia
- 250 g sieniä
- 50 g voita
- 1 dl kermaa
- oliiviöljyä paistamiseen
- 0.25 nippu ruohosipulia
- 6 pientä maustekurkkua
- suolaa, rouhittua pippuria



Resepti työvaiheittain

Valmistelut:

Kiehauta kattilallinen suolattua vettä pastaa varten.

Pasta:

- Keitä pasta välillä hämmentäen pakkauksen ohjeiden mukaan.
- Kaada vesi pois, mutta säästä tilkka keitinettä.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Stroganoffkastike:

- Kuori ja pilko sipuli, kuori ja pilko valkosipuli.
- Lämmitä öljyä pannussa ja kuullota sipuli ja valkosipuli.
- Paista jauheliha.
- Lisää paprikajauhe ja sekoita hyvin.
- Leikkaa paprikat puoliksi, poista siemenet ja leikkaa pieniksi kuutioiksi.
- Leikkaa tomaatti puoliksi, poista päät ja leikkaa pieniksi kuutioiksi

- Lisää tomaatti ja pippuri ja sekoita hyvin.
 - Puhdista sienet ja leikkaa neljään osaan. Lisää sienet pannuun.
 - Paista hetki kuumassa pannussa, jotta neste haihtuu sienistä. Lisää paprikat ja pilkottu tomaatti.
 - Vähennä lämpöä ja anna porista noin 15 minuuttia.
 - Lisää kerma, älä anna kastikkeeseen enää kiehahtaa.
 - Mausta kastike suolalla ja pippurilla.
-
- Leikkaa maustekurkku suikaleiksi. Pilko ruohosipuli.
 - Lisää kurkku ja ruohosipuli kastikkeeseen.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Nopeaa ja herkullista



Reseptin luoja:

Rudolph van Veen