

## **Govedina \*Stroganov\***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400-450** gmekanog nemasnog goveeg mesa
- **3 kašikeulja**
- **2 kašikeputera**
- **1 sitnija glavicacrnnog luka**
- **1-2 cenabelog luka**
- **250** gbraon ili belih šampinjona
- **1 kašikabrašna**
- **oko 300** mlneslanog govednjeg ili povrtnog bujona
- **1 kašikavorcester sosa**
- **1/2 kašicicesenfa**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/4 kašicicebibera**
- **100** gkisele pavlake
- **1 kašikaiseckanog peršuna za garniranje**

#### **Prilog:**

- **100-150** gcipkastih rezanaca

### **Priprema**

Izrada ovog recepta se brzo odvija i zato je potrebno unapred pripremiti sve namirnice koje ćemo koristiti.

Kvalitetan, nemaston, komad mesa (ramstek) isprati u hladnoj vodi i posušti papirnim ubrusom. Meso iseci oštrim nožem na trake debljine pola centimetra, tako da budu velicine zalogaja kad se ispeku i smanje. Kad je meso tanko iseceno izgleda kao da ga ima više :) Oprati šampinjone u hladnoj vodi, posušti ih papirnim ubrusom i iseci na tanke kriške. Oljuštiti crni luk, isprati ga i vrlo sitno iseci. Oljuštiti beli luk, isprati ga i vrlo sitno iseci. Oprati, posušti i iseckati peršun. Izmeriti i zagrejati bujon.

Na umerenoj vatri u vecem tiganju zagrejati ulje. Dodavati jedan po jedan komadic mesa, bez pretrpavanja tiganja. Pržiti meso 3 minuta uz okretanje, dok komadici ne promene boju. Prženje je najvažniji korak u pripremi jela i ne bi trebalo dugo da traje, da bi kriške ostale socne i da se meso ne bi osušilo. Izvaditi meso iz tiganja u ciniju i poklopiti je da bi ostalo toplo, a u tiganj staviti drugi deo isecenog mesa. Kada smo završili s prženjem mesa u isti tiganj, ili u neki drugi, staviti komadic putera i otopiti ga na umerenoj vatri. Dodati iseckan crni luk i pržiti par minuta. Dodati iseckane šampinjone i uz mešanje dinstati desetak minuta, ili dok sva tecnost koju ce pustiti pecurke ne bude isparila, a one omekšale i lagano porumenele. Ako je potrebno smanjiti temperaturu. Pecurkama dodati iseckan beli luk i mešajuci ga propržiti minut na vrlo tihoj vatri. Dodati kašiku brašna i mešajuci pržiti još minut. Dodavati malo po malo bujona i mešajuci kuvati sos dok se blago ne zgasne. Dodati vorcester sos, senf, so i biber. U kremasti sos dodati ispržene komadice mesa i sve zajedno dinstati oko 15 minuta. Prema svom ukusu i želji odrediti gustinu sosa dodajuci još malo bujona. Dodati kiselu pavlaku i promešati. Proveriti da li je jelo dovoljno zacinjeno.

Paralelno sa pripremanjem jela skuvati testeniu prema uputstvu proizvodjaca. Testenina se kuva desetak minuta u mnogo posoljene vode. Procediti. Govedina "Stroganov" i prilog se poslužuju dok su topli, jer ohladjeno jelo gubi i ukus i konzistenciju. Dekorisati iseckanim peršunom. Osim testenine prilog može biti kuvan pirinac, prženi ili pire krompir.

## Savet

Ruska kuhinja je odavno osvojila свет. Govedina "Stroganov" je popularno jelo u nacionalnoj i svetskoj kuhinji, a sainjeno je od dinstanih, sitno iseennih, komada govedine u sosu od šampinjona i kisele pavlake. Jelo je prvi put spomenuto u ruskom kuvaru s kraja 19. veka. Taan recept nije sauvan, pa su u mnogim zemljama unesene razliite promene u recept i otud imamo nekoliko varijanti ovog klasinog jela. Prema nekim izvorima jelo je kreirao francuski kuvar koji je služio kod vremešnog grofa Stroganova. Starina, koji je poživeo 95 godina, ostao je bez gotovo svih zuba i više nije mogao da jede omiljenu govedinu. Grofov kuvar je osmislio recept za jelo gde su se mali komadi mesa dinstali u posebnom sosu. Na jednom od prijema kod grofa, jelo je ponudjeno gostima i svi su bili oduševljeni njime. Tako je zapoelo deljenje recepta "govedina Stroganov" kroz plemike kue i restorane. Navedene mere su za 2-4 osobe.