

Govedina *Stroganov*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-450 g** mekanog nemasnog goveeg mesa
- **3 kašike** ulja
- **2 kašike** putera
- **1 sitnija glavica** crnog luka
- **1-2** cenabelog luka
- **250 g** braon ili belih šampinjona
- **1 kašika** brašna
- **oko 300 ml** neslanog govedjeg ili povrtnog bujona
- **1 kašika** worcester sosa
- **1/2 kašice** senfa
- **1/2 kašice** soli
- **1/4 kašice** bibera
- **100 g** kisele pavlake
- **1 kašika** iseckanog peršuna za garniranje

Prilog:

- **100-150 g** cipkastih rezanaca

Priprema

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

Kvalitetan, nemastan, komad mesa (ramstek) isprati u hladnoj vodi i posušiti 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, posušiti 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, posušiti 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 zgusne. Dodati worcester 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 testeninu prema uputstvu proizvođača. 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. Dekorirati iseckanim peršunom. Osim testenine prilog može biti kuvan pirinac, prženi ili pire krompir.

Savet

Ruska kuhinja je odavno osvojila svet. Govedina "Stroganov" je popularno jelo u nacionalnoj i svetskoj kuhinji, a sačinjeno je od dinstanih, sitno isečenih, komada govedine u sosu od šampinjona i kisele pavlake. Jelo je prvi put spomenuto u ruskom kuvaru s kraja 19. veka. Tadašnji recept nije sačuvan, pa su u mnogim zemljama unesene različite promene u recept i otud imamo nekoliko varijanti ovog klasinog jela. Prema nekim izvorima jelo je kreirao francuski kuvar koji je služio kod vremenog grofa Stroganova. Starina, koji je živio 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 započelo deljenje recepta "govedina Stroganov" kroz plemićke kuce i restorane. Navedene mere su za 2-4 osobe.