SIĞIR FILETOSU STRAGANOF

4 kişi için
600 gr sığır filetosu
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı rafine yağı
½ tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan
6 çorba kaşığı krema
tuz
az kırmızı yaprak biber
Sosu için:
1 su bardağı kaynar süt
4 çorba kaşığı soğuk süt
1 adet soğan (piyaz doğranmış)
1 çorba kaşığı tepeleme dolu un
1 tatlı kaşığı margarin
½ çay kaşığı kırmızı yaprak biber
tuz

Filetoyu piyaz dilimleyip, tuzlayıp, biberleyin. Bir tavaya rafine yağını koyun kızdırın ve tereyağını, soğanı ve eti ilave edin. Hızlı ateşte 2-3 dakika sote yapıp bir tabağa boşaltın, etin bıraktığı suyu tavaya süzdürüp yarısını çektirin. Kremayı ve hazırladığınız sos kremi ilave edip bir kere kaynatıp ateşten alın. Eti ilave dip karıştırıp servis edin.
Sosun hazırlanışı : Küçük bir kaba yağı ve soğanı koyup orta ateşte 1-2 dakika sote yapıp kırmızı biberi ilave edin. Kaynatarak ateşten alın. Ilık hale gelince unu ve dört kaşık sütü ilave ederek iyice karıştırın. Sünmemesi için 4-5 dakika bekletip kaynar sütü ilave edip karıştırın ve karıştırarak orta ateşte 4-5 dakika daha kaynatıp ateşten alın. Süzdürün ve kullanın.

© lezzetler.com tarif no:3104 • adı:SIĞIR FILETOSU STRAGANOF • gönderen:nedimex • indirme tarihi:23.04.2024 - 16:26