

JAUTIENOS A LA STRAGANOFF SU PELĖSINIU SŪRIU



Gaminimas

Įkaitinkite aliejų keptuvėje ant vidutinės ugnies. Sudėkite plonomis juostelėmis pjaustytą jautieną ir kepkite, kol paruduos. Į keptuvę suberkite smulkintą svogūną ir česnako skilteles, kepkite 2-3 min, kol suminkštės. Pilame vyną ir lengvai nugariname, kol neliaka alkoholo kvapo. Supilkite karštą jautienos sultinį, užvirkite ir pakaitinkite keptuvėje nuolat maišydami. Pilame grietinėlę, sudedame mėlynąjį sūrį. Kaitinkite, kol skysčio sumažės perpus, pagal skonį įberkite druskos ir šviežiai maltų pipirų. Patiekiame su raugintai agurkėliai apibarstytais kietuoju sūriu, bulvių koše, makaronais ar ryžiais.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Babaužiuko virtuvelei.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 a.š.	aliejaus
220 g	Kitchenme jautienos mentės
0,5	mėlynojo svogūno
2 skiltelės	česnako
100 ml	karšto jautienos sultinio
50 ml	balto vyno
200 ml	grietinėls
100 g	trupinto pelėsinio sūrio
	Druskos
	Šviežiai maltų juodųjų pipirų