



STROGANOFF DE CIUPERCI

Timp preparare: 40min Numar portii: 1

Pregatim ingredientele: tocam ceapa, taiem felii usturoiul, taiem in 4 ciupercile.

Punem putin ulei in tigarie si aruncam ceapa, usturoiul si ciupercile. Amestecam si gatim totul pana ciupercile sunt moi si au lasat lichid in tigarie. Adaugam vinul si lasam sa se evapore alcoolul. Acum putem adauga smantana si lasam pana totul capata o consistenta de sos.

La final, adaugam verdeata: cimbru, patrunjel, oregano, etc.

Putem servi stroganoff de ciuperci cu orez, cu paste, cu naut fierb, cu cous-cous, cu grau fierb, etc.

Ingredientie:

- 200g ciuperci champignon
- 10ml vin alb/rose
- 1/2 ceapa
- 1 catel usturoi
- 100ml smantana
- verdeata

*Puteti sa le faceti vegan, puteti inlocui smantana cu lapte de soia / cocos / orez / migdale, etc.