

## Dana Straganof Papardelle

2-3 kişilik, 30-35dk

### Malzemeler

- 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Straganof 500 g
- Zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan – ince yemeklik doğranmış
- 1 diş sarımsak – ince dilimlenmiş
- ¼ muskat rendesi
- Tuz
- 2 bardak su
- 1 yemek kaşığı hardal
- 8 – 10 adet mantar
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 150 gr. krema
- 1 bardak su
- 400 gr pappardelle makarna



Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Mantarları temizleyip ince dilimleyin. Geniş bir tavada zeytinyağını kızdırın. Amasya Et Ürünleri dana straganof etleri ilave edip, rengi dönene kadar çevirin.

Ardından yemeklik doğradığınız soğan, sarımsak, muskat rendesi ve tuzu ilave edin. Ateşin altını biraz kısın ve soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Hardalı ve suyunu ekleyip, iyice karıştırın. Etler yumuşayıp, suyunu biraz çekince mantarları ekleyin. Kalın bir sos kıvamına gelene kadar pişirin. 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edin ve karıştırın.

Krema ve 1 bardak suyu ekleyin 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Haşladığınız pappardelle ile karıştırarak sıcak servis edin.