

Dana Straganof

2-3 kişilik

- 1 paket Amasya Et Straganof
- 1 soğan
- 1 kaşık tereyağı
- 4 adet mantar
- 1 bardak et suyu
- Tuz, karabiber
- 2 kaşık yoğurt veya ekşi krema
(yoğurt ile yaptığımız, daha hafif ve zengin olan bu tarif, bulunabilirse eğer ekşi krema ile daha pürüzsüz görünümde olacaktır)
- Doğranmış maydanoz (süsleme için)



Soğan doğranır. Isınmış vok tavaya tereyağı konur. İçine önce soğanlar ve mantarlar eklenir ve sotelenir. Sotelenen mantar ve soğanlar bir kaba alınır ve kenarda bekletilir. Bir paket straganof aynı tavaya konur ve sotelenir. Etlerin rengi dönünce et suyu ve kenarda bekleyen soğan ve mantar eklenir, kapağı kapatılır. Yaklaşık 10 dakika, etler yumuşayana kadar pişer. Etler pişince içine ekşi krema veya yoğurt eklenir, karıştırılır ve altı hemen kapanır.

Tabağa alındıktan sonra kıyılmış maydanoz ile servis edilir.