

SECONDI PIATTI

Fette di manzo con panna acida e funghi

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- ½ tazza di farina
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe
- 1 kg di lombo di manzo (tagliato in bistecche sottili)
- 3 cucchiai di burro o grasso
- 1 scatola (110gr) di funghi con il liquido
- 1 tazza d'acqua
- 6 patate medie cotte; o 3 tazze di crauti scolati
- 1 cucchiaio di farina
- 1 tazza di panna acida.

PREPARAZIONE

1 Miscelare la farina con il sale ed il pepe. Coprire la carne con la farina condita. Far sciogliere il burro in una padella larga o nel forno Danese. Far prendere colore alla carne velocemente su entrambi i lati. Aggiungere i funghi con il liquido e l'acqua. Coprire. Sobbollire per 1 ora, unguendo occasionalmente con la salsa. Aggiungere le patate alla carne; cuocere per 10 minuti, o fino a che la carne e le patate siano teneri. Miscelare la farina nella panna acida. Incorporare nella salsa. Portare ad ebollizione, quindi sobbollire per 5 minuti.