

Μοσχαράκι Stroganoff

Υλικά

- 1kg μοσχάρι σε λωρίδες
- 200g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)
- 10g Καρύκευμα Αγιορείτικο (Κωδ. 42704)
- 80g Πίκλες Relish (Κωδ. 55070)
- 100g πιπεριές Φλωρίνης
- 200g μανιτάρι (φέτες)
- 100ml κρέμα γάλακτος
- Λίγο θυμάρι

Εκτέλεση

1. Σε μία μπασίνα ανακατεύουμε τη Σάλτσα Κρασάτη με την Πίκλα Relish και την κρέμα γάλακτος.
2. Καρυκεύουμε το κρέας με το Καρύκευμα Αγιορείτικο και ανακατεύουμε με τα μανιτάρια και την κόκκινη πιπεριά λεπτοκομμένη.
3. Τοποθετούμε τη σάλτσα σε δισκάκι (ή αν θέλουμε σε πήλινο σκεύος) και από πάνω απλώνουμε το κρέας.
4. Πασπαλίζουμε με λίγο φρέσκο θυμάρι ψιλοκομμένο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 200 °C για 20 λεπτά. Εναλλακτικά, σε τηγάνι σε πολύ δυνατή φωτιά, σαν τηγανιά.

