



Hirvistroganoff

Aineet: 500g luutonta hirvenlihaa
25 g voita
1 tl suolaa
ripaus valkopippuria
2 rkl vehnä jauhoja
1 prk smetanaa
1 rkl tomaattisosea
1 herkkukurkku

Valmistus: Leikkaa liha 2cm:n kuutioiksi. Ruskista lihapalat voissa. Ripottele vehnä jauhot lihapaloille. Siirrä ne kattilaan ja kaada pannun huuhteliemi päälle. Lisää mausteet ja smetana. Anna ruoan hautua kannen alla noin 1 tunti. Lisää kypsään ruokaan tomaattisose ja kuutioitu herkkukurkku.

www.superkokki.com