

Sztroganov (Sztroganof) csirkecsíkok másként - készítette Csígó János mesterszakács



Hozzávalók:

15 dkg kolozsvári szalonna, 2-3 evőkanál olaj, 2-3 közepes vöröshagyma, 50 dkg csirkemellfilé, só, őrölt fekete bors, 60 dkg gereben gomba, 4 közepes nagyságú csemegeuborka, kb. 1 púpozott kiskanál mustár, 2 dl főzőtejszín, 1 nagy pohár (450 gramm) tejföl

a lilapereszkés rizshez:

1 közepes vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 2 dkg vaj, 40 dkg lilapereszke, só, őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, fél csokor metélőhagyma, 30 dkg jázmin rizs

1. A szalonnát kis csíkokra vágjuk, és egy serpenyőben, az olajon 5-6 perc alatt pörccsre pirítjuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, a szalonnára dobjuk, közepes lángon, kevergetve 5-6 perc alatt üvegesre sütjük.
2. A csirkemellet a kisujnyinál kisebb csíkokra vágjuk, a szalonnás hagymához adjuk, és nagy lángon 3-4 perc alatt fehéredésig sütjük. A végefelé kb. 1 kiskanálnyi sóval és 1 mokkáskanál borssal fűszerezük. A gombát megtisztítjuk, fölszeleteljük, a húshoz adjuk, további 4-5 percig nagy lángon pirítjuk.
3. A csemege uborkát vékony csíkokra vágjuk, a húshoz keverjük. A mustárral ízesítjük, a főzőtejszínt és a tejfölt ráöntjük, kevergetve 3-4 percig főzzük. Lilapereszkés rizzsel tálaljuk.
4. Utóbbi úgy készül, hogy a vöröshagymát megtisztítjuk, és 2 evőkanál olaj meg a vaj keverékében, közepes lángon megfonnyasztjuk. A lilapareszkét megtisztítjuk, fölszeleteljük, a hagymához adjuk. Enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel és metélőhagymával fűszerezük, kevergetve 6-7 perc alatt megpirítjuk. A rizst megmossuk, a maradék olajon kevergetve megforrósítjuk, majd 4,5-5 deci forrásban lévő vízzel fölöntjük. Enyhén megsózzuk, lefödve kis lángon puhára pároljuk. A pirított gombát egy vágódeszkán durvára vágjuk, egy serpenyőben kevergetve megpirítjuk, végül a puha rizzsel összekeverjük.

Megjegyzés

-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

Sztroganov (Sztroganof) csirkecsíkok másként - készítette Csigó
János mesterszakács

5 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag (körettel): 1000 kcal