



## Свинско Строганов со помфрит

Строганов е изворно Руски рецепт, но постојат бројни негови верзии. Ова е едноставен класичен рецепт со свинско, кисела павлака и лимонев сок кој ни дава префинета комбинација на вкусови. И секако, го сервираме со помфрит!



### Состојки:

- 500 грама свинско месо
- 2 лажички црвен пипер
- 1 голема главица бел кромид
- 200 грама шампињони
- 300 милилитри кисела павлака
- сок од половина лимон
- една рака листови магдонос
- путер
- оригано
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте го кромидот на тенки крукчиња. Исто и печурките.

### Чекор 2

Стопете поголема количина путер во тавата и полека пржете го кромидот.

Потоа додадете го ориганото, црвениот пипер и печурките.

Зачинете ги состојките и полека пржете ги во тавата за да омекнат. А потоа извадете ги од тавата.

### Чекор 3

Исечкајте го свинското на мали парчиња.

Во истата тава ставете малку маслиново масло и набрзина пропржете го месото.

Изберете свежо високо квалитетно месо.

Кога месото ќе се потпржи за во него да се задржат соковите, ставете ја павлаката и лимонев сок.

Потоа ставете ја смесата од кромид и печурки, промешајте и оставете да се крчка неколку минути.

И спремни сме за сервирање.



#### Чекор 4

Класичен начин на сервирање за ова јадење е со помфрит и исечкан магдонос како гарнир. Но, може да се сервира и со ориз или тестенини.

#### Совет

Говедско и Свинско Строганоф се најчестите верзии на овој рецепт, но слободно можете да направите и вегетаријанска варијанта со моркови, пиперки и тиквички како замена за месото.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)