

A la Stroganoff z kaszą gryczaną i majerankiem

A la Stroganoff z kaszą gryczaną – klasyka w nowej odsłonie

Aromatyczny **Stroganoff** w połączeniu z nutą **majeranku** i sycącą **kaszą gryczaną** to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Soczyste kawałki mięsa w kremowym sosie, doprawione ostrą papryką, tworzą harmonijne połączenie smaków, które rozpływa się w ustach.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników tradycyjnej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Połączenie delikatnego mięsa z wyrazistym smakiem kaszy gryczanej sprawia, że potrawa przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom. To propozycja dla osób ceniących pożywny, domowy jedzenie z charakterem.

Na jaką okazję?

A la Stroganoff sprawdzi się doskonale jako główne danie niedzielnego obiadu rodzinnego. Tradycyjnie serwowany podczas uroczystości i wesel, w tej wersji może być również codziennym, sycącym posiłkiem. Jego przygotowanie nie zajmuje wiele czasu, a efekt zachwyci wszystkich domowników.

Czy wiesz, że?

Klasyczny Boeuff Stroganoff przypomina nieco gulasz, jednak wyróżnia go sposób krojenia mięsa – zawsze w podłużne paski. Choć najczęściej podaje się go z chlebem, nasza wersja z kaszą gryczaną nadaje mu typowo obiadowego charakteru. Kasza gryczana występuje w dwóch odmianach: palonej (o

intensywniejszym smaku) i niepalonej.

Dla urozmaicenia

Sekretnym składnikiem, który nadaje potrawie niepowtarzalny aromat, jest **majeranek**. Danie możesz wzbogacić o chrupiący ogórek kiszony – najlepiej domowej roboty. Dla bardziej wyrazistego smaku możesz zwiększyć ilość ostrej papryki lub dodać świeżo mielony czarny pieprz.