



Stroganoff

Tammikuussa ollaan hyvää pataa

Talviruokien parhaimmista on nautanliha à la Stroganov eli Stroganoffin pihvi, joka sopii niin kotoisaan arkeen kuin tarjottavaksi vieraille. Tsaarinajan Venäjältä, Stroganovien aatelissuvun keittiömestareilta peräisin oleva ruoka on todella helppo valmistaa, ja maistuu kaikille taaperosta vaariin – olihan se alun perin pehmeytensä vuoksi hampaattomille mahtimiehille kehitelty! Käytä tähän ruokaan pihvinaudan paistia, esimerkiksi ulkopaisti sopii mainiosti.

3-4 syöjälle

noin 600-700 g pihvinaudan paistia

1 sipuli

voita

1 tl suolaa

2 tl valkopippuria

3 tl hyvää, vahvaa sinappia (ranskalainen Dijon-sinappi)

vahvaa lihalientä tai vettä ja häränfondia

70 g tomaattisoseetta (tomaattipyree)

1 purkki smetanaa

1-2 venäläistä suolakurkkua

Kuutioi pihvinaudan paistiliha noin 2-3 sentin kuutioiksi ja kuivaa huolellisesti. Silppua sipuli ja paista se pannulla voissa kuultavaksi. Kaada pataan. Lisää pannulle voita ja paista lihakuutiot parissa erässä kauniin ruskeiksi. Mausta suolalla, valkopipurilla ja sinapilla, lisää pataan. Lisää tomaattipyree ja lientä (lihaliemi tai vettä ja fondia) sen verran, että lihat ovat kauttaaltaan nesteessä. Sekoita hyvin ja kuumenna, aina kiehua hiljalleen vähintään tunnin ajan välillä sekoitellen. Voit hauduttaa pataa pitempäänkin, tarvittaessa lisää hiukan nestettä. Lisää smetana ja kypsytä vielä hetken. Tarjoile venäläisten suolakurkkujen ja keitettyjen perunoiden tai muusin kera. Voit lisätä pieneksi kuutioituneita suolakurkkuita myös pataan ennen tarjoilua. Annoksen voi vielä kruunata pienellä smetanankareella.

Tiesitkö?

Pihvinaudan arvo-osat, kuten fileet ja paistit, ovat tavallista kookkaampia, ja lihasten muoto sekä rasvoittuminen ovat ihanteelliset. Pihvirotuinen eläin on kookas, sillä on suuret lihaket, mutta siinä on vähemmän sidekudosta kuin lypsyroutuisessa eläimessä. Siksi pihvinaudan paisteista saa mureaa ruokaa.