

Puljonki
est. 1991

STROGANOFF

TÄYTELÄINEN KLASSIKKO

KASTIKE

Klassinen Stroganoffkastike jossa täyteläinen, voimakas ja hapokas paprikan aromi.

Käytetään sellaisenaan tai jatkettuna esimerkiksi Beef Stroganoffin tai Gulassikeiton raaka-aineena.



Puljonki

Stroganoffkastike

1 litra

tuotenro. 10421

Ainekset:

Lihaliemi (vesi, naudan luut, punaviini (RIKKIDIOKSIDI), porkkana, sipuli, tomaattipyre, purjosipuli, valkosipuli, lipstikka, mustapippuri, timjami, laakerinlehti), herkkusienipohja (herkkusieni, sipuli, paprika, rypsiöljy, tomaattipyre, pekoni, valkosipuli, paprikajauhe), punaviinipohja (punaviini (RIKKIDIOKSIDI), sipuli, punaviinietikka, karamellisoitu sokeri, sokeri, fariini-sokeri), laktoositon KERMA, muunnettu tärkkelys (maissi), suola, punaviini (RIKKIDIOKSIDI), cayennepippuri, mustapippuri.

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml





Kaikki annokset 10 hengelle.

HÄRÄN SISÄFILEETÄ JA STROGANOFFKASTIKETTA

Ainekset:

1,2 kg	naudan sisäfileetä
	öljyä
	kirkastettua voita
0,2 dl	Puljonki Häränhätä Jus
1 litra	Stroganoffkastiketta
1,2 kg	paprika-, sipuli-, sienipaistosta
150 g	smetanaa
150 g	suolakurkkukuutioita
0,5 dl	hienonnettua persiljää

Valmistus:

Grillaa puhdistettuun härän sisäfileeseen väri. Kypsennä sisäfilee matalassa lämmössä 54 asteiseksi sisälämpötilaltaan (90 asteinen uuni).

Anna lihan tasaantua noin 10 minuuttia huoneenlämmössä peitettyinä liinoilla ja alumiinifolioilla.

Keitä lihan tasaantuessa 0,5 l Häränhätä Jusia kasaan niin, että jäljellä on vain 0,2 dl. Lisää 2 tl suolaa ja 1 tl rouhittua mustapippuria.

Napeeraa häränsisäfilee kuumalla pannulla Häränhätä Jusilla ja leikkaa liha annospaloiksi.

Kuumenna Stroganoffkastike ja nosta kastike lautaselle.

Lisää sisäfileen annospalat, paprika- sipuli paistosta, smetanaa ja suolakurkkukuutiot. Koristele persiljalla ja tarjoile lohkopuruiden kera.

PAPRIKA-, SIPULI-, SIENIPAISTOS

Ainekset:

0,5 kg	punaista paprikaa suikaleina
0,5 kg	keltasipulia suikaleina
0,5 kg	herkkusieniviipaleita
5 kpl	valkosipulinkynttä viipaleina
	suolaa
	mustapippuria
0,5 dl	öljyä kuullotukseen

Valmistus:

Kuumenna paistinpannu kuullota sipulit sekä valkosipulit kauniin ruskeiksi ja siirrä GN astiaan.

Kuullota paprikat napakan kypsiksi ja siirrä GN astiaan.

Kuullota herkkusieniviipaleet kauniin ruskeiksi ja siirrä GN astiaan. Mausta seos suolalla ja mustapipurilla.

Kuumenna paistos uunissa juuri ennen tarjoilua.

GULASSIKEITTO

Ainekset:

0,6 kg	perunakuutiota
0,3 kg	paprikasuikaletta
0,3 kg	sipulisuikaletta
0,3 kg	ylikypsää naudanlihaa kuutioina
5 kpl	valkosipulinkynttä
1 tl	kuivattua chilipippuria rouhittuna
0,5 dl	öljyä
1 litra	Stroganoffkastiketta
1 litra	Puljonki Lihalientä
150g	smetanaa
	suolaa ja kuminaa tarvittaessa mausteeksi

Valmistus:

Kuumenna öljy kattilassa. Kuullota öljyssä sipulit kuultavan kirkkaiksi, lisää paprika ja anna kuullottua noin 3 minuuttia.

Lisää perunakuutiot ja jatka kuullottamista 5 minuuttia.

Lisää lihalieämi, Stroganoff-kastike ja ylikypsä naudanliha.

Hauduta gulassikeitto kypsäksi hiljakseen kiehuen.

Tarjoile Gulassikeittoa smetanan kanssa.

TSAARI NIKOLAIN JAUHELIHARUUKKU

Ainekset:

1,5 kg	naudan jauhelihaa ruskistettuna
1 litra	Stroganoffkastiketta
1 litra	Banquet Tumma kastikepohjaa
1 litra	vettä
0,5 l	Cheddarjuustokastiketta
0,3 kg	Paholaisen hilloa
	suuria uuniperunoita
	jäävuorisalaattia

Valmistus:

Sekoita Banquet tumma kastikepohja ja vesi. Kuumenna kastike kiehuvaaksi ja lisää joukkoon Stroganoffkastike.

Lisää kastikkeeseen ruskistettu jauheliha ja hauduta kastiketta 10-15 minuuttia.

Annostele kastike ruukkuihin ja lisää Cheddarjuustokastiketta kastikkeen pinnalle. Laita ruukut paahtouuniin ja anna Cheddarjuustokastikkeen ruskistua hiukan.

Nosta ruukut lautaselle, lisää jäävuorisalaatti, paholaisen hillo

ja suuret uuniperunat. Koristele ruukut persiljalla.