

Recept **Stroganoff bélszín**

- 500 g marhabélszín • 1 kis fej vöröshagyma • szalonna
- 150 g tejföl (20%-os) • 250 g gomba - csiperke/ samplon • 150 g vaj • 70 g csemege uborka • 2 teáskanál Dijoni mustár
- 50 ml bor (fehér, száraz) • só • bors - fekete (tört)
- 0,5 marék petrezselyemzöld

Először a hozzávalókat előkészítjük. A hagymát felszeleteljük, a gombát hosszában negyedeljük, a csemege uborkát vékonyra csíkozzuk, szalonnát csíkokra metéljük. A bélszínt vékony ujjnyi csíkokra vágjuk. A serpenyőben megolvasztjuk a vajat. Megpirítjuk rajta a hagymát, szalonnát. Rátesszük a bélszínt, és fehéredésig pirítjuk. Mehet hozzá a gomba. Sózzuk, borsozzuk. Összeparoljuk pár perc alatt. Jöhet a csíkozott csemege uborka is, ezzel is pároljuk pár percet. Felöntjük a borral, és kicsit kiforraljuk. A végén mehet hozzá a mustár, és a tejföl is. Ezzel is összeforraljuk. Átforgatjuk a finomra vágott petrezselyemmel, és kész is van a Stroganoff bélszín.

