



Stroganoff cu ciuperci

Gateste-ti acasa un stroganoff cu ciuperci cu Alpro alternativa la iaurt natur.

Preparare

1. Se curata ceapa si se taie in bucati mici. Se curata usturoiul si se zdrobeste. Se curata ciupercile, se spala si se taie in 4.
2. Se pune intr-o cratita uleiul de masline se da la foc mic cu ceapa si usturoiul.
3. Se adauga ciupercile si se lasa la foc 10 minute, amestecand din cand in cand , pana se inmoaie ciupercile.
4. Se adauga alternativa la iaurt Alpro, mustar, sare si piper. Se amesteca inca cateva minute si se serveste. Delicios!



2 por?ii



25min



Ingrediente

- 500 g Alpro alternativa la iaurt natur
- 500 g ciuperci mixte
- 1 ceapa rosie medie
- 2 catei de usturoi
- ½ legatura de patrunjel 2 linguri ulei de masline
- 1 linguri mustar
- sare si piper

Făcut din

Alpro Alternativă laurt Natural

