

Hamburger Stroganoff ~



Ingrédients:

1/2 t. oignon émincé
1 gousse d'ail émincée
1 lb de boeuf haché
1 cuillère à thé de sel
1/4 c.t. de poivre
1 (10.5 oz) can crème de soupe aux champignons
1 c. À soupe de farine
3 tasse. bouillon de boeuf
3 tasse. nouilles aux oeufs, non cuites
1 tasse. crème sure ou yogourt grec

Instructions:

Vaporiser l'intérieur du pot instantané avec un aérosol de cuisson. Mettre fonction Sauter.
Brunir Bœuf haché, oignon et ail.
Après avoir fait dorer le bœuf, incorporer la farine.
Ajouter le bouillon, la soupe, le sel et le poivre. Mélanger.
Ajouter des nouilles.
Placer le couvercle sur le pot instantané.
Mettre à haute pression pendant 8 minutes.
Une fois que c'est fait, laisser la pression se relâcher naturellement pendant environ cinq minutes, puis passer au dégagement rapide jusqu'à ce que toute la pression ait disparu.
Incorporer la crème sure pour obtenir une sauce lisse.

Traduit de la recette suivante:

<https://www.julieseatsandtreats.com/instant-pot-pressure-cooker-hamburger-stroganoff/>