

Mushroom Stroganoff

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 6 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

½ pound lean ground beef
½ onion chopped
1 teaspoon garlic powder
8 ounces mushrooms sliced, or 1 can sliced mushrooms, drained
1 ½ cups broth
10 ½ ounces cream of mushroom soup or cream of chicken soup
½ cup sour cream
3 cups large egg noodles measured dry and cooked al dente
salt & pepper to taste



1. Cook egg noodles al dente according to package instructions.
2. Add beef to a 12" skillet saucepan with chopped onion and garlic powder. Cook over medium-high heat until the beef is browned, and the onion is soft. Drain fat.
3. Add the mushrooms, broth, and salt & pepper to taste, simmer 10 minutes. Add mushroom soup and simmer 5 minutes more.
4. Stir in sour cream and cooked pasta. Cook on low just until heated through.
5. Garnish with parsley and serve.



Adapted from: spendwithpennies.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Mushroom Stroganoff

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 6 servings **Total Time:** 35 minutes

Ingredients:

½ pound lean ground beef
½ onion chopped
1 teaspoon garlic powder
8 ounces mushrooms sliced, or 1 can sliced mushrooms, drained
1 ½ cups broth
10 ½ ounces cream of mushroom soup or cream of chicken soup
½ cup sour cream
3 cups large egg noodles measured dry and cooked al dente
salt & pepper to taste



1. Cook egg noodles al dente according to package instructions.
2. Add beef to a 12" skillet saucepan with chopped onion and garlic powder. Cook over medium-high heat until the beef is browned, and the onion is soft. Drain fat.
3. Add the mushrooms, broth, and salt & pepper to taste, simmer 10 minutes. Add mushroom soup and simmer 5 minutes more.
4. Stir in sour cream and cooked pasta. Cook on low just until heated through.
5. Garnish with parsley and serve.



Adapted from: spendwithpennies.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Stroganoff de Setas

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 35 minutos

Ingredientes:

½ libra de carne molida magra
½ cebolla picada
1 cucharadita de ajo en polvo
8 onzas de champiñones en rodajas, o 1 lata de champiñones en rodajas, escurridos
1 ½ tazas de caldo
10 ½ onzas de crema de champiñones o crema de pollo
½ taza de crema agria
3 tazas de fideos de huevo grandes medidos en seco y cocidos al dente
sal y pimienta al gusto



1. Cocer los fideos de huevo al dente según las instrucciones del paquete.
2. Añadir la carne de vacuno a una sartén de 12" con la cebolla picada y el ajo en polvo. Cocinar a fuego medio-alto hasta que la carne esté dorada y la cebolla esté blanda. Escurrir la grasa.
3. Añadir los champiñones, el caldo y sal y pimienta al gusto, cocinar a fuego lento 10 minutos. Añadir la sopa de champiñones y cocinar a fuego lento 5 minutos más.
4. Incorporar la crema agria y la pasta cocida. Cocinar a fuego lento hasta que se caliente.
5. Decorar con perejil y servir.



Adaptado de: spendwithpennies.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Stroganoff de Setas

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace: 6 porciones **Tiempo total:** 35 minutos

Ingredientes:

½ libra de carne molida magra
½ cebolla picada
1 cucharadita de ajo en polvo
8 onzas de champiñones en rodajas, o 1 lata de champiñones en rodajas, escurridos
1 ½ tazas de caldo
10 ½ onzas de crema de champiñones o crema de pollo
½ taza de crema agria
3 tazas de fideos de huevo grandes medidos en seco y cocidos al dente
sal y pimienta al gusto



1. Cocer los fideos de huevo al dente según las instrucciones del paquete.
2. Añadir la carne de vacuno a una sartén de 12" con la cebolla picada y el ajo en polvo. Cocinar a fuego medio-alto hasta que la carne esté dorada y la cebolla esté blanda. Escurrir la grasa.
3. Añadir los champiñones, el caldo y sal y pimienta al gusto, cocinar a fuego lento 10 minutos. Añadir la sopa de champiñones y cocinar a fuego lento 5 minutos más.
4. Incorporar la crema agria y la pasta cocida. Cocinar a fuego lento hasta que se caliente.
5. Decorar con perejil y servir.



Adaptado de: spendwithpennies.com

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664