



przepisy.pl

## Potrawka w szwajcarskim stylu



### Składniki:

- mięso, np. cielęcina lub pierś z kurczaka - 250 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cukinia - 0.5 sztuk
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- pomidorki cherry kilka sztuk
- śmietana - 250 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki

 30 minut  4 osoby  Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mięso oraz cebulę pokrój w paski. Pieczarki w plastry, cukinię w półplastry a pomidorki na połówki.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż mięso, dodaj cebulę, pieczarki oraz cukinię. Całość zalej śmietaną i zagotuj.
3. Potrawkę gotuj na wolnym 5 minut. Pod koniec dopraw Delikatem Knorr oraz pieprzem i dodaj pokrojone pomidorki. Gotowe danie wyłóż na talerze i udekoruj listkami bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)