



Stroganoff wieprzowy

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 400 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr**
- Przyprawa do karkówki Knorr**
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cebule szalotki - 4 sztuki
- czerwona papryka - 1 sztuka
- musztarda sarepska - 30 gramów
- gęsta śmietana - 4 łyżki
- świeży tymianek
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Polędwiczkę wieprzową pokrój w cienkie paski. Zamarynuj w Przyprawie do karkówki Knorr i odstaw na 20 minut.
2. Pokrój paprykę w paski podobnej grubości do kawałków mięsa, szalotki w piórka, a czosnek posiekaj.
3. Rozgrzej tłuszcz na patelni, następnie dodaj mięso, szalotki, czosnek oraz paprykę. Dodaj również musztardę. Rozprowadź w wodzie Sos do pieczenia jasny Knorr i dolej go do mięsa. Duś wszystko 5 minut.
4. Potrawę dopraw świeżymi listkami tymianku. Podawaj z łyżką gęstej śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl