



przepisy.pl

Bitki wołowe z pieczarkami i śmietaną



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- udziec wołowy - 800 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- bulion - 1 litr
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- mąka - 3 łyżki
- olej do smażenia
- śmietana - 2 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Wołowinę podziel na mniejsze kawałki, każdy po 4-5 dag. Następnie rozbij tłuczkiem mięso na klasyczne bitki.
2. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż bitki oprószone mąką.
3. Kiedy mięso będzie złociste, przełóż je do rondla. Na tej samej patelni usmaż pieczarki pokrojone w cząstki oraz cebulę pokrojoną w piórka. Całość smaź kilka minut. Dodaj do mięsa.
4. Do rondla wlej bulion, dodaj przyprawy i duś mięso około 20 minut na średnim ogniu.
5. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną i wlej do mięsa. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj, aż sos zgęstnieje, a mięso będzie zupełnie miękkie.
6. Pod sam koniec gotowania dodaj posiekaną natkę pietruszki. Podawaj z ziemniaczanym purée lub kaszą.

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