



przepisy.pl

Cielęce kotleciki z sosem pieczarkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kotlety cielęce z kostką - 8 sztuk
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- pieczarki - 10 sztuk
- cebula - 0.5 sztuk
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- oliwa - 30 mililitrów
- świeży rozmaryn - 1 sztuka
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i przesmaż w rondlu na oliwie. Pieczarki pokrój w grube plastry i wsyp do cebuli.
2. Przesmażone grzyby z cebulą zalej winem i odparuj. Następnie wlej śmietanę, doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 8 minut. Dopraw do smaku.
3. Kotlety posyp przyprawą Knorr, posiekanym rozmarynem i skrop oliwą. Odstaw na kilka minut.
4. Patelnię wyłóż pergaminem i nagrzej. Zamarynowane kotlety ułóż na rozgrzanej patelni i smaź na złoty kolor po 3-4 minuty z każdej strony. Gotowe podawaj z sosem, chrupiącą sałatą i pieczonymi ziemniakami.

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