



przepisy.pl

Filet mignon z sosem winno-grzybowym



Składniki:

- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- grzyby - 200 gramów
- Rama Classic** - 2 łyżki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- steaki z polędwicy wołowej (2 sztuki) - 300 gramów
- musztarda Dijon - 2 łyżki
- wino czerwone wytrawne (opcjonalnie) - 1 szklanka

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

30 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno grzyby i czosnek., w 3 kroku: Smaż czosnek i grzyby na 1 łyżce margaryny przez 5 minut. Dodaj wino i pozostaw do odparowania. Dodaj 2 łyżki mąki, gotuj razem przez 2 minuty. Dodaj 250 ml wrzącej wody, Sos do pieczenia jasny Knorr. Dokładnie wymieszaj i zagotuj. Dołóż steaki i duś razem jeszcze przez 2 min.
2. Smaż steaki na 2 łyżkach margaryny po 5 minut z każdej strony. Zdejmij z patelni i przykryj folią aluminiową.
3. Smaż czosnek i grzyby na 1 łyżce margaryny przez 5 minut. Dodaj wino i pozostaw do odparowania. Dodaj 2 łyżki mąki, gotuj razem przez 2 minuty. Dodaj bulion i musztardę. Zagotuj. Dołóż steaki i gotuj razem jeszcze przez 2 min.

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