



przepisy.pl

## Grzybowy stroganoff pod pierzynką



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 500 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pomidory - 2 sztuki
- mozzarella - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- musztarda - 1 łyżka
- śmietana 36% - 300 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- jajka - 3 sztuki
- świeży tymianek - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w paski, czosnek posiekaj, a pora pokrój w krążki.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż umyte pieczarki, dodaj czosnek, cebulę oraz pora.
3. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj ze 100 ml śmietany oraz 200 ml wody. Wlej do pieczarek, całość zagotuj, a następnie przełóż do żaroodpornego naczynia.
4. Mozzarellę pokrój w cienkie plastry i przykryj nimi pieczarki.
5. Do kielicha blendera wlej 200 ml śmietany, dodaj jajka i przyprawę Delikat. Całość zmixuj, a następnie zalej sosem potrawę.
6. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 40 minut. Udekoruj świeżym tymiankiem

---

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)