



przepisy.pl

Karkówka w sosie grzybowym



Składniki:

- karkówka wieprzowa - 500 gramów
- Fix Świderki z kielbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- olej do smażenia
- woda - 400 mililitrów

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

30 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę o boku 2 cm, a cebulę w piórka. Pieczarki przekrój na pół, większe na ćwiartki.
2. Zaczynij smażyć karkówkę, potem dodaj cebulę i pieczarki. Smaż, aż wszystko będzie rumiane.
3. Wlej 400 ml wody, dodaj Fix Knorr i dokładnie wymieszaj. Duś wszystko, aż mięso zmięknie, a sos lekko zgęstnieje. Podawaj z gotowaną kaszą lub ziemniakami. Do sosu możesz dodać pół szklanki śmietany 18%.

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