



przepisy.pl

Kopytka z sosem pieczarkowym z niebieskim serem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowe kopytka - 400 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- Ser typu blue cheese - 100 gramów
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr - 1 opakowanie**
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- olej roślinny - 50 mililitrów
- świeża szalwia - 10 gramów
- woda - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Kopytka ugotuj w lekko osolonej wodzie.
2. Na patelni podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj posiekany czosnek, całość zalej sosem pieczarkowym z cebulką Knorr rozmieszany w 200 mililitrach śmietany i 100 mililitrach wody.
3. Dodaj ugotowane kopytka i pokruszony niebieski ser.
4. Całość gotuj około 2- 3 minut mieszając wszystko razem.
5. Gotowe kopytka podawaj posypane posiekanymi listkami szalwii.

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