



przepisy.pl

Medaliony cielęce z makaronem w sosie grzybowym

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab cielęcy - 600 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- makaron wstążki - 300 gramów
- kurki - 300 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana kremówka - 1 szklanka
- szałwia - 1 łyżeczka
- winiak - 2 łyżki
- olej do smażenia
- pieprz do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie umyj i pokrój na 8 kawałków. Oczyszcz i umyj warzywa.
2. Cukinię i marchewkę pokrój wzdłuż na cienkie plastry. Cebulę drobno posiekaj. Warzywami owiń cielęcinę i zepnij wykałaczkami.
3. Grzyby dokładnie oczyszcz i umyj. Na rozgrzanym oleju zeszklij cebulę. Dodaj grzyby, dopraw winiakiem i dodaj Bulion grzybowy Knorr i śmietanę. Całość gotuj jeszcze kilka minut.
4. Dodaj szałwię i dopraw pieprzem do smaku. Ugotuj makaron al dente.
5. Przygotowane medaliony smaż na oleju z każdej strony po 3-4 minuty. Odcedź ugotowany makaron.
6. Mięso wyłóż na talerze wraz z makaronem. Całość polej sosem grzybowym.

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