



przepisy.pl

## Poładwiczki wieprzowe duszone w sosie grzybowym



### Składniki:

- poładwiczki wieprzowe - 4 sztuki
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- grzyby mrożone - 500 gramów
- śmietana kremówka 30% - 100 mililitrów
- ziemniaki - 400 gramów

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz. Ugotuj w lekko słonej wodzie i przygotuj purée.
2. Poładwiczki oczyść z błon, pokrój na mniejsze kawałki i posyp przyprawą Knorr. Smaż na rozgrzanej patelni z olejem, z obu stron na złoto.
3. Na drugiej patelni zeszklij pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie dodaj rozmrożone grzyby pokrojone w mniejsze kawałki. Smaż, aż płyn odparuje.
4. Sos grzybowy Knorr połącz ze śmietaną kremówką i szklanką wody. Wlej na patelnię z grzybami.
5. Dodaj mięso i duś około 10 minut. Podawaj poładwiczki z purée ziemniaczanym.

---

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)