



Poładwiczki z grzybami

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki - 800 gramów
- leśne grzyby - 200 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 sztuka
- chleb tostowy, kromki - 4 sztuki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- żółtko - 1 sztuka
- żółty ser starty - 1 łyżka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- szczypiorek - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Poładwiczki oczyść z błon i przerostów mięsa, pokrój na około 3 cm grubości kawałki. Przygotuj aromatyczną marynatę. Ząbek czosnku rozetrzyj na miazgę, połącz z Ramą, dodaj przyprawę do mięs. W tak przygotowanej marynacie wymieszaj kawałki mięsa.
2. Poładwiczki delikatnie rozgnieć - dociskając je do deski - formuj okrągłe steki, następnie obsmaż na patelni z obu stron.
3. Grzyby umyj, osusz, pokrój w duże kawałki i obsmaż na patelni. Obsmażone grzyby przełóż do miski, wymieszaj z kilkoma łyżkami śmietany, chlebem pokrojonym w drobną kostkę i jednym żółtkiem. Farsz powinien być dość zwarty.
4. Farsz ułóż na mięsie, oprósź serem. Całość umieść w naczyniu żaroodpornym i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190°C na 15 minut.
5. Po tym czasie mięso przełóż na bok, zbierz powstałe soki z pieczenia, przelej je na patelnię, dolej pół szklanki wody i dodaj Sos grzybowy Knorr, która idealnie doprawi sos. Całość dokładnie rozmieszaj, zagotuj, gdy sos zgęstnieje dodaj do niego pozostałą część śmietany i posiekany szczypiorek. Poładwiczki podawaj z sosem.

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