



przepisy.pl

## Potrawka pieczarkowa z kielbaskami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pieczarki - 10 sztuk
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- groszek zielony - 0.5 szklanek
- parówki - 6 sztuk
- oliwa - 2 łyżki
- płatki migdałowe

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

### Sposób przygotowania:

1. Pieczarki pokrój w plastry, a parówki w kawałki centymetrowej grubości.
2. Cebulę pokrój w paski i przesmaż na rozgrzanej oliwie w garnku. Następnie dodaj parówki i pieczarki.
3. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj z wodą i śmietaną. Potem wlej ją do garnka ze smażącymi się składnikami i zagotuj.
4. Potrawkę gotuj na wolnym ogniu 5 minut, pod koniec dodaj groszek. Gotowe danie posyp płatkami migdałowymi.

---

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)