



przepisy.pl

Smażone polędwiczki z sosem grzybowym - VIDEO



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 500 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- prawdziwki - 100 gramów
- kurki - 100 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 opakowanie
- cebula szalotka - 100 gramów
- Śmietana 30% - 300 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- mąka pszenna - 1 łyżka
- olej roślinny - 50 mililitrów
- brandy - 50 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby umyj, osusz, pokrój w ćwiartki, cebule pokrój w drobną kostkę, czosnek posiekaj drobnutko
2. Mięso pokrój w plastry po 125 gram, oprósz solą i pieprzem, obsmaż na patelni po dwie minuty z każdej strony, – jeśli mięso wyda ci się jeszcze surowe dosmaż je o kolejną minutę, po tym czasie mięso przełóż na bok.
3. Na patelni zeszklij cebulę i czosnek, dodaj grzyby, smaź chwilę mieszając od czasu do czasu, na patelni nie powinno być żadnego soku.
4. Całość podlej brandy i podpal alkohol. Podgrzewaj cały czas, aż zupełnie odparuje.
5. Dodaj wtedy łyżkę mąki i dokładnie wymieszaj z grzybami. Grzyby podlej szklanką wody, dodaj śmietanę, wszystko razem gotuj przez pięć minut mieszając co jakiś czas, aż sos zgęstnieje.
6. Gotowy sos dopraw do smaku kostką Bulionu grzybowego Knorr.
7. Mięso na powrót umieść w sosie, podgrzej chwilę, podawaj polane sosem.

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