



przepisy.pl

Stek wołowy w winie i sosie grzybowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwica wołowa - 400 gramów
- czerwone wino - 150 mililitrów
- Menu ze smakiem Sos do pieczenia z grzybami Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1 szklanka
- pieczarki - 300 gramów
- śmietana - 1 szklanka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sól morską - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- gałązka świeżego rozmarynu do dekoracji - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone z błon mięso pokrój w plastry szerokości 2cm. Każdy spłaszcz lekko dłonią i dopraw świeżo mielonym pieprzem i solą morską.
2. Mięso grilluj po kilka minut z każdej strony, według upodobań co do stopnia wysmażenia.
3. Pieczarki pokrój w plasterki i podsmaż na oleju.
4. Gdy pieczarki się zarumienią, wlej wino i poczekaj, aż odparuje.
5. Następnie wlej szklankę wody i śmietanę. Dodaj Sos do pieczenia z grzybami Knorr i całość dokładnie wymieszaj.
6. Sos gotuj kilka minut, aż zgęstnieje. Steki podawaj polane sosem i udekorowane gałązką świeżego rozmarynu. Doskonale smakują ze smażonymi ziemniakami.

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