



Stroganoff z kaczki

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z kaczki bez skórki - 450 gramów
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 3 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- pieczarki - 150 gramów
- mleko niskotłuszczowe - 500 mililitrów
- świeża szalwia - 1 sztuka
- gałązka natki pietruszki - 1 sztuka
- olej - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni smaż pokrojoną w kostkę cebulę.
2. Pokrój w paski kaczkę, paprykę i pieczarki, po czym dodaj je na patelnię i smaż 5 minut, aż mięso będzie brązowe.
3. W oddzielnym rondlu rozpuść zawartość opakowania Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr w zimnym mleku, po czym zagotuj go.
4. Dodaj na patelnię do kaczki z warzywami i duś przez 25 minut bez przykrycia, mieszając od czasu do czasu.
5. Dodaj świeże posiekane zioła i wymieszaj. Podawaj z brązowym ryżem.

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