



przepisy.pl

Stroganoff z kaszą gryczaną i majerankiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kasza gryczana - 2 szklanki
- bulion - 3 szklanki
- schab - 300 gramów
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- papryka czerwona - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana - 3 łyżki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso i paprykę pokrój w paski. Następnie oprószyć ostrą papryką i podsmaż na patelni.
2. Fix Knorr wymieszać z wodą według wskazówek na opakowaniu i dodać trzy łyżki śmietanki.
3. Wlej sos do mięsa z papryką i całość duś ok. 15 minut na małym ogniu.
4. Cebulę i czosnek drobno posiekaj i podsmaż krótko na maśle.
5. Dodaj kaszę gryczaną, liść laurowy oraz majeranek. Całość smażyć kilka minut.
6. Teraz wlej bulion, dodaj musztardę i gotuj, aż kasza wchłonie płyn. Następnie zakryj garnek i odstaw na najmniejszym ogniu na 8 minut. Stroganoffa podawaj z pachnącą kaszą gryczaną i ogórkiem kwaszonym.

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