



przepisy.pl

Strogonow z kielbasy i pieczonych ziemniaków



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa, np. śląska - 400 gramów
- paski boczku - 50 gramów
- małe ziemniaki - 200 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- duża cebula - 1 sztuka
- kapary - 50 gramów
- korniszony - 100 gramów
- pieczarki - 250 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mleko - 50 mililitrów
- woda - 200 mililitrów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- ser żółty - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Kielbasę pokrój w grube plastry, a plastry boczku przekrój na trzy części. Paprykę oczyść z nasion i razem z cebulą pokrój w plastry. Grzyby i korniszony pokrój w pół plastry, a ziemniaki przekrój na pół.
2. Na patelni podsmaż kielbasę i boczek. Smaż, aż mięso się zarumieni, dodaj cebulę, paprykę i grzyby. Wszystko razem smaż chwilę, dodaj posiekany czosnek i ziemniaki. Smażone produkty na patelni zalej mlekiem, wodą i dodaj Knorr Naturalnie Smaczne, by smak dania był wyrazisty. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu przez 5 minut.
3. Po tym czasie dodaj kapary i korniszony. Potrawę przełóż do naczynia żaroodpornego, posyp z wierzchu startym żółtym serem i całość piecz w nagrzanym do 190°C piekarniku przez 20-25 minut.

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