



przepisy.pl

Sznycel myśliwego z pieczonymi warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 400 gramów
- Przyprawa do żeberek Knorr** - 1 opakowanie
- pietruszka - 200 gramów
- seler - 100 gramów
- marchew - 200 gramów
- mieszane grzyby - 400 gramów
- boczek - 100 gramów
- śmietanka - 150 mililitrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- olej do smażenia - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pietruszkę, seler i marchew pokrój w kostkę o boku 2 cm. Rozgrzej piekarnik do 180 stopni. Warzywa umieść w naczyniu żaroodpornym, skrop oliwą oraz dopraw. Piecz przez 20 minut.
2. Mięso pokrój w medaliony, rozbij lekko tłuczkiem i dopraw Przyprawą do żeberek Knorr.
3. Smaż mięso, aż będzie rumiane z obu stron, przełóż na bok.
4. Na tą samą patelnię daj duże kawałki grzybów.
5. Po chwili smażenia dodaj pokrojony w paski boczek.
6. Wlej śmietankę, dodaj mięso i całość duś ok. 10 minut, aż sos zgęstnieje, mieszając od czasu do czasu. Podawaj z pieczonymi warzywami.

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