



# Szybki Stroganoff

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- polędwiczka wieprzowa - 400 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- musztarda - 2 łyżki
- ogórki kwaszone - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- olej do smażenia
- woda - 300 mililitrów
- Esencja do sosu pieczeniowego ciemnego Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie paseczki. Dodaj musztardę i dokładnie wymieszaj. Odstaw na chwilę, aby się zamarynowało. Pieczarki pokrój na cząstki.
2. Na patelni rozgrzej dobrze olej i podsmaż cebulę pokrojoną w piórka i pieczarki.
3. Dodaj oprószone mąką mięso. Całość smaż, mieszając.
4. Wlej 300 ml wody i dodaj esencję Knorr. Duś wszystko, aż potrawa lekko zgęstnieje.
5. Na końcu dodaj pokrojonego w paski ogórka. Taki Stroganoff doskonale smakuje również następnego dnia. Najlepiej podawać go z pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)