Sznycel w sosie grzybowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6

danie główne

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- pieczarki - 15 dag
- cebula - 2 szt.
- polędwica wołowa - 60 dag
- białe wino lub bulion - 50 ml
- ogórek konserwowy -
- olej - 2 łyżka(i)
- kremówka - 3/4 szkl.
- masło - 1 łyżka(i)
- ostra musztarda - 1 łyżka(i)
- mąka -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.

Polędwicę pokroić w plastry, obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać olej, włożyć polędwicę, smażyć 2-3 min. Zdjąć z patelni

2.

Cebulę obrać, posiekać

3.

Pieczarki pokroić w plasterki

4.

Cebulę z grzybami udusić na maśle. Podlać winem lub bulionem, dusić jeszcze kilka minut.

5. Ogórek pokroić w paski. Śmietanę wymieszać z musztardą i ogórkiem, wlać do grzybów i zagotować. Do sosu włożyć mięso, przyprawić solą i pieprzem. Dusić do miękkości.

Pulpecik.pl