

Polędwiczki z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne uduszone z grzybami

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- polędwiczki wieprzowe - 50 dag
- cebulkigrzyby leśne - 15 dag
- pomidory - 2 szt.
- śmietana - 3 łyżka(i)
- oliwa - 2 łyżka(i)
- sól, pieprz - pół łyżeczka(i)
- kostka bulionu - 1 szt.
- ząbek czosnku - 1 szt.
- czerwone wino - 1/2 szkl.
- cebulki - 2 szt.

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

1. Polędwiczki ponacinaj, natrzyj solą, pieprzem i czosnkiem. W nacięcia mięsa powkładaj plastry cebulki. Skrop winem i na godz. włoż do lodówki. W rondlu rozgrzej oliwę, obsmaż polędwiczki i grzyby. Dodaj szklanę bulionu, pokrojone pomidory i uduś. Dodaj śmietanę. Podawaj z sosem.

Jak podawać?

podawaj z sosem