

Bitki z pieczarkami w sosie chrzanowym

Autor: **biurwa**Przepisów: **144** Ocena: **3823**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- polędwica, 1 kg
- pieczarki, 0,5 kg
- seler naciowy, 4 łodygi
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 2 ząbki
- chrzan tarty, 3 łyżki
- śmietana 18%, 2 łyżki
- musztarda, 1 łyżeczka
- masło, olej, po łyżce
- sól, pieprz, szczypta
- wegeta, kminek mielony, słodka papryka, szczypta
- sok z pół cytryny
- mąka, 1 łyżka
- woda do podlewania

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy na plastry i delikatnie rozbijamy ręką, na patelni roztapiamy masło z odrobiną oleju, to żeby się nie przypalało podpiekamy mięso z obu stron i zdejmujemy z patelni.
- 2 Na ten sam tłuszcz dajemy cebulkę, czosnek i lekko obsmażamy, dorzucamy pokrojone pieczarki, posypujemy wegetą i słodką papryką. Gdy pieczarki zmniejszą objętość, dodajemy podpieczone mięso, oraz pokrojony drobno seler, posypujemy kminkiem mielonym i dusimy ok. 15 minut co chwilę mieszając i podlewając wodą.
- 3 Śmietanę, mąkę, chrzan, sok z cytryny i musztardę dokładnie mieszamy i wlewamy do mięsa, doprawiamy solą, pieprzem.
- 4 Podajemy z czym chcemy, bo pasuje do ziemniaków, ryżu, makaronu, czy chleba :)

Twoje notatki do przepisu: