

Bitki z suszonymi grzybami



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19063**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- pół kg karkówki wieprzowej bez kości
- 5 dag suszonych grzybów
- cebula
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- pół łyżki przyprawy uniwersalnej
- 100 ml śmietany 30-proc
- łyżka mąki
- sól
- pieprz
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Suszone grzyby namocz w wodzie. Osącz. Karkówkę umyj, osusz, pokrój na cztery plastry. Jak najcieniej rozbij przez folię spożywczą. Oprós z obydwu stron solą i pieprzem.
- 2 Cebulę obierz, pokrój w piórka. Oliwę rozgrzej na dużej patelni, włóż kotlety i cebulę, podsmaż z obydwu stron na lekko rumiany kolor (możesz też smażyć partiami).
- 3 Całość przełóż do rondla, podlej niewielką ilością wody. Dodaj osączone grzyby, posyp słodką papryką i przyprawą uniwersalną. Duś na małym ogniu do miękkości.
- 4 Mąkę wymieszaj ze śmietaną. Wlej do mięsa, podduś. Przypraw do smaku solą i pieprzem.

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: