

Polędwiczki drobiowe w sosie grzybowym z suszonymi grzybów



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **464** Ocena: **9421**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g polędwiczek drobiowych
- 3 cebule
- 40g suszonych grzybów
- 200 ml śmietany 18%
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz, papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby zalewamy 1/2 litra wrzątku. Zostawiamy na kilka godzin, najlepiej na całą noc.
- 2 Wodę z moczenia grzybów przelewamy przez sitko do drugiej miseczki (nie wylewamy jej!). Grzyby drobno kroimy. Cebulę kroimy w kostkę. Na rozgrzanym oleju podsmażamy cebulę i grzyby. Kiedy cebula się zarumieni wlewamy wodę z moczenia grzybów, dusimy przez 30-40 minut, do miękkości grzybów. Po tym czasie doprawiamy solą, pieprzem i papryką. Dodajemy śmietanę oraz mąkę rozmieszaną wcześniej w odrobinie zimnej wody. Dusimy do zgęstnienia sosu
- 3 Polędwiczki podsmażamy na niewielkiej ilości oleju, z dwóch stron, do zarumienienia. Wykładamy je na talerz, polewamy sosem.

Twoje notatki do przepisu: