

# Jesienne danie jednogarnkowe z sarniną, grzybami leśnymi, ziemniakami i śmietaną

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **406** Ocena: **2435**

3-4 os.



60 min



łatwe



drogie



## Składniki:

- 800 g sarniny, mięso z łopatki lub szynki
- 500 g mieszanych grzybów leśnych
- czerwona cebula
- łyżka klarowanego masła
- 50 ml koniaku lub brandy
- 200 ml kwaśnej wiejskiej śmietany
- sos worcestershire
- liść laurowy
- rozkruszone ziele angielskie
- tymianek
- sól morską
- pieprz kolorowy
- zielenina do posypania

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kostkę. Partiami podsmażamy na rozgrzanym klarowanym maśle. Do zrumienionego mięsa wlewamy koniak, gdy odparuje dodajemy grzyby, pokrojoną w pióra cebulę i ziemniaki. Dodajemy sos worcestershire, sól, liść laurowy, tymianek i ziele angielskie. Dusimy, aż mięso i ziemniaki będą miękkie. Dodajemy śmietanę, dusimy bez przykrycia, aż śmietana się zredukuje. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy posypane zieleniną.

## Twoje notatki do przepisu: