

Wołowina z pieczarkami.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **913** Ocena: **19259**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Wołowina chuda ok.70dkg
- Pieczarki 30dkg
- Cebula 2 średnie
- Marchewka 1 szt.
- Masło 1/4 kostki
- Natka pietruszki 3 gałązki
- Pieprz czarny ,wegeta,rozmaryn suszony,sól
- śmietana 18 % 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Umytą wołowinę kroimy w cienkie paski,wczuć na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć ciągle mieszając.
Na drugiej patelni na maśle podsmażyć cebulkę pokrojoną w cienkie piórka,jak lekko się zrumieni wrzucamy pokrojone pieczarki.
Pieczarki smażyjemy doprowadzając solą i pieprzem.
Gdy wołowina jest usmażona podlać szklanką wody i dusić pod przykryciem do miękkości mięska.
Gdy woda odparowała i mięsko jest miękkie,wrzucamy pieczarki,utartą marchew,pokrojoną natkę,doprawiamy do smaku i dusimy 5-8 min.
Na koniec dajemy 2 łyżki śmietany, wymieszać,zagotować i gotowe.



② Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: