

Polędwiczki z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Bardzo dobre

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- polędwiczki - 1 kg
- suszone grzyby - 5 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)
- śmietanka - 1/2 szkl.
- olej - 4 łyżka(i)
- pieprz - 10 dag
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby zalać zimną wodą na 4 godziny, polędwiczki pokroić na plastry, obsmażyć na oleju, przełożyć do rondla, dodać pokrojone: cebulę i grzyby, dusić do miękkości, dodać śmietanę - doprawić. Podawać z ryżem.

