



Stek wieprzowy w sosie pieczarkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszne i proste w przygotowaniu danie obiadowe dla całej rodziny. Kotlety wieprzowe są wstępnie obsmażane, a następnie duszone w naczyniu żaroodpornym, dzięki czemu mięso jest idealnie miękkie i rozpadające się w ustach.

Przygotowanie

Krok 1

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Kotlety wieprzowe rozbijamy naciennie płaty, a następnie przyprawiamy papryką, chili i solą. Smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron, po czym przekładamy do naczynia żaroodpornego, lekko podlewamy wodą i pieczemy pod przykryciem ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.

Krok 2

Cebulę obieramy i drobno kroimy. Pieczarki kroimy w plasterki. Cebulę i pieczarki podsmażamy na maśle ok. 10 minut. Po tym czasie dodajemy przecier pomidorowy i przyprawy. Mieszamy i dodajemy śmietankę Łaciatą. Dusimy jeszcze 5 minut.

Krok 3

Kotlety polewamy sosem pieczarkowym. Podajemy z warzywami na parze (np. z brokułami/kałafiozem/ziemniakami)

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

4 kotlety wieprzowe

1 łyżka słodkiej papryki

1 łyżeczka chili

1 łyżeczka soli

4 łyżki oleju

ulubione warzywa

300 g pieczarek

1 cebula

3 łyżki przecieru pomidorowego

3 łyżki masła

1 szklanka Śmietanki Łaciatej 12%

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu