

krwisty stek wołowy w sosie grzybowym



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

stek wołowy	4 sztuki
grzyby	300 gram
śmietana 12-procentowa	300 mililitrów
zioła	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Steki przyprawiamy obsmazamy po 3 minuty z każdej strony, Grzyby myjemy, obgotowujemy, podsmazamy dodajemy przyprawy i śmietane podajemy stki polane sosem.