

Bigos po cygańsku



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	1 kg
pieczarki	800 g
papryka czerwona	2 szt
cebula	3 szt
jajko	1
Bułka tarta klasyczna Prymat	
ketchup pikantny	200 ml
sos pomidorowy	200 ml
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do mielonego mięsa dodać jajko, bułkę tartą i przyprawy. Wyrobić na gładką masę. Z masy mięsnej formować kuleczki o średnicy 2-3 cm.
- KROK 2 Pieczarki pokroić w plasterki, paprykę w paski, cebulę w piórka. Na patelni rozgrzać olej podsmażyć cebulkę i pieczarki
- KROK 3 dodać pokrojoną paprykę
- KROK 4 Kuleczki obsmażyć z każdej strony na oleju na rumiano.
- KROK 5 Kulki mięsne dodać do warzyw. Wlać ketchup i sos pomidorowy. Całość dusić na małym ogniu, doprawić solą i pieprzem.

