

garnek grzybowy po węgiersku

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby	45 dag
pomidory	45 dag
słonina	10 dag
cebula	3 szt.
rosół	2 szklanki
mąka	2 łyżki
margaryna	1 łyżka
cukier	
sól	
pieprz	
natka pietruszki	1 łyżka
papryka	35 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić słoninę i wrzucić ją na patelnię do wytopienia, dodać obraną i pokrojoną cebulę, oczyszczone i pokrojone grzyby oraz kawałki kiełbasy, wędliny co tam nam zostało w lodówce- wszystko razem dusić przez krótki czas. Oczyszczyć paprykę i pokroić w paski wąskie. Pomidory pozbawić skórki a następnie pokroić je na większe kawałki mogą to być ćwiartki. Paprykę i pomidory dodać do grzybów, podać rosółem i razem gotować. Z mąki i margaryny zrobić zasmażkę, zagęścić. Doprawić całość do smaku- zagotować. przy podaniu posypać posiekaną natką pietruszki.