

garnek grzybowy z fasola

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby	45 dag
cebula	1 szt.
słonina	15 dag
fasola	25 dag
przecier pomidorowy	1 łyżka
rosół	2 szklanki
mąka	1 łyżka
margaryna	1 łyżka
sól	
pieprz	
papryka mielona	
cukier	
kwasek cytrynowy	
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić dobrze grzyby, pokroić. Cebulę obrać, wypłukać, drobno pokroić. Cebulę i grzyby podsmażyć na wcześniej wytopionej słoninie. Podlać rosółem, dodać ugotowaną wcześniej fasolę, przecier pomidorowy i przyprawy, dusić pod przykryciem. Z mąki i margaryny zrobić zasmażkę, zagaęścić potrawę. Zagotować