

gorący garnek



JETA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	0,5 kg
mięso gulaszowe	0,5 kg
kukurydza	0,5 puszki
olej	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
zioła	
fasola	0,5 puszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić, lekko podsmażyć na oleju, podlać wodą i dusić ok. 40 minut. Dodać pokrojone w ósemki ziemniaki, dusić jeszcze 15-20 minut. Pod koniec dodać fasolę i kukurydzę. Ugotowaną potrawę przyprawić do smaku, dodać koncentrat i zioła, zagotować, zostawić pod przykryciem 15 minut.