

## Gulasz do placków ziemniaczanych



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	40 dag
<b>cebula biała</b>	2 sztuki
<b>pieczarki</b>	30 dag
<b>przecier pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej</b>	
<b>bulion warzywny</b>	2 szklanki
<b>ogórki</b>	2 sztuki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko kroimy w niewielką kostkę-kawałki. Cebulę kroimy w pół talarki. Całość podsmażamy na oleju. Podlewamy bulionem, dodajemy pokrojone plasterki, przyprawy i dusimy około 15 minut. Dodajemy ogórki kiszane (starte na tarce lub pokrojone), przecier pomidorowy. Doprawimy do smaku.