

gulasz ogonowy



ARTUR7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczareki całe	8 szt
schab	5 szt
sól	
pieprz	
cebula	1 szt
czosnek	2 szt
kostka rosółowa	1 szt
mąka	
zupa	1 ogonowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

schab dzielimy na mniejsze kawałki i czosnek nacieramy lekko roztuczemy panierujemy z zupie ogonowej i smażymy razem na patelni. Cebulę smażymy razem z pokrojonymi pieczarkami i gdy mięso lekko się zarumieni dodajemy je do pieczarek i gotujemy z dodatkiem wody i kostki do miękkości. Doprawiamy do smaku zaprawiamy odrobiną mąki sos