

Gulasz z pieczarkami



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	60 dkg
olej do smażenia	
pieczarki	60 dkg
kostka rosółowa	
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
przecier pomidorowy	1 łyżka
ketchup pikantny	1 łyżka
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso kroimy w kostkę
- KROK 2 Smażymy na oleju
- KROK 3 Obrane i pokrojone pieczarki smażymy, doprawiamy kucharkiem
- KROK 4 Mięso przekładamy do garnka zalewamy wodą, dodajemy kucharka i kostkę, gotujemy
- KROK 5 Oczyszczoną paprykę kroimy w kostkę
- KROK 6 Dodajemy pieczarki
Pokrojoną paprykę
- KROK 7 Następnie przecier wymieszany z ketchupem
Doprawiamy do smaku i zagęszczamy zawiesiną z mąki i wody