

## Gulasz z serduszek po "węgiersku"



**JOANNA KRYLA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>serca drobiowe</b>	1 kg
<b>marchew</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki
<b>papryka słodka mielona</b>	2 łyżeczki
<b>papryka ostra Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>przyprawa uniwersalna</b>	1 łyżka
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżeczki
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Serduszka umyć, oczyścić i zalać wodą tak by je zakrywała. Dodać przyprawę uniwersalną i gotować w szybkowarze ok 30 min. Pieczarki, cebulę i marchewkę obrać, a następnie pokroić niezbyt drobno. (w plasterki/półplasterki).
- KROK 2** Na patelni rozgrzać dwie łyżki oleju rzepakowego i podsmażać warzywa i grzyby, aż się zrumienią.
- KROK 3** Na pozostałym oleju przesmażyć papryki w proszku, aż zyskają głęboką brązowo-brunatną barwę.

#### KROK 4

Podsmażone warzywa i grzyby dodać do ugotowanych serduszek, następnie, dodać paprykę z patelni i koncentrat pomidorowy. Doprawić i dusić jeszcze ok 10 minut aż sos zgęstnieje. (sosu nie zagęszczamy mąką, jest wystarczająco gęsty). Podajemy z ryżem, ziemniakami lub pieczywem. Smacznego.