

Gulaszowa zapiekanka z wieprzowiną

BAMI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatki wieprzowej	0,5 kg
czerwone papryki	2
zielona papryka	
żółta papryka	
ziemniaków	6
pieczarek	30 dag
cebula	
piwa	0,5 l
małe opakowanie śmietany	
sól	
pieprz	
gałka muskatołowa	
olej	
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę drobno posiekać i wrzucić na rozgrzany olej, dodać umytą, osuszoną, pokrojoną w kostkę wieprzowinę i smażyć do zrumienienia się mięsa. Pieczarki umyć, obrać i pokroić w plasterki. W rondelku rozgrzać masło, dodać pieczarki, posypać szczyptą soli i smażyć dopóki cały płyn nie wyparuje, dodać do mięsa i chwilę przesmażyć razem. Ziemniaki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w paski. Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem. Układać na zmianę: ziemniaki z papryką oraz mięso z pieczarkami. Piwo wymieszać ze śmietaną 18%, dodać sól, pieprz oraz odrobinę gałki muskatołowej. Tak przygotowanym sosem zalać zapiekankę. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 220 st. i piec dopóki zapiekanka nie zacznie się rumienić, wtedy zmniejszyć temperaturę do 180 st. i piec jeszcze ok. 15-25 minut.

