

Potrąwka różnaitości



MISIEKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kielbasa szynkowa	30 dag
pieczarki	10 dag
ziemniak	5 szt.
cebula	2 szt.
papryka czerwona	1 szt.
seler naciowy	2 łodygi
sól	do smaku
kostka mięsna	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kielbasę pokroić na półplasterki. Przełożyć na patelnię i podsmażyć razem z obraną i pokrojoną w piórka cebulą. Dodać plastry pieczarek, drobno pokrojoną paprykę oraz posiekany seler naciowy. Podlać 1/2 szklanki zimnej wody. Zagotować. Dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Posypać czarnym mielonym pieprzem, przyprawą do gulaszu i solą. Dusić pod przykryciem do czasu, aż połowa płynu odparuje. Podawać gorące.