

## Przepis dnia V: Wiejski kociołek do syta, odc. 5



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	500 g
<b>pieczarki</b>	500 g
<b>papryka czerwona</b>	1 szt.
<b>cebula</b>	2 duże szt.
<b>groszek zielony</b>	kilka łyżek
<b>pomidory pelati</b>	1/2 puszki
<b>rosół warzywny</b>	2 kostki
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	
<b>Koperek suszony Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>kluski</b>	300 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Pieczarki obieramy i kroimy je w półplasterki. Mięso kroimy w kostkę. Z papryki usuwamy gniazdo nasienne i kroimy ją w paseczki. Cebulę kroimy w półplasterki.
- KROK 3 Mięso oprószamy przyprawą do wieprzowiny i krótko obsmażamy na niewielkiej ilości oleju. Przekładamy do garnka.
- KROK 4 Mięso zalewamy rosółem warzywnym (2 kostki rosółu warzywnego na 4-5 szklanek wody) i gotujemy przez 15 minut.

- KROK 5      Paprykę i cebulę podsmażamy chwilę na oleju i przekładamy do mięsa. Na koniec dodajemy pomidory pelati.
- KROK 6      Pokrojone wcześniej pieczarki obsmażamy na osobnej patelni przez ok. 15 minut i dokładamy do mięsa z warzywami. Całość gotujemy ok. 45 minut.
- KROK 7      Pod koniec gotowania dodajemy groszek oraz domowe kluseczki i doprawiamy koperkiem.  
Całość można doprawić do smaku solą morską i pieprzem czarnym.