

Gulasz fasolowy



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna lub dwie pojedyncze

przecier pomidorowy

Kucharek przyprawa uniwersalna

olej do smażenia

pieczarki

1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki oczyścić i ugotować. Następnie odcedzić. Pierś z kurczaka pokroić na małe kawałki i podsmażyć na 3 łyżkach oleju. Dodac do miękkiego mięsa fasole wraz z wodą z puszki, dodac pieczarki, przecier pomidorowy, doprawic pieprzem i kucharkiem. Dusic około 15 -20 minut. Musi być dość gęste. Podawac z pieczywem