

Gulasz z fasolką szparagową



HANNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso bez kości (wołowe lub wieprzowe) 50 dkg.

fasolka szparagowa 1 puszka

czosnek 2 ząbki

Papryka ostra mielona Prymat

grzyby suszone

przyprawa uniwersalna Kucharek

smalec

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, obsmażyć na tłuszczu, włożyć posiekany czosnek, skropić wodą, posypać vegetą, papryką, solą i pieprzem. Dodać namoczone i posiekane grzyby i fasolkę z zalewą. Dusić na małym ogniu, aby nie przypalić. Podawać np. z kaszą.