

Węgierski bogracz



ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

seler	30 dag
marchew	30 dag
pietruszka	30 dag
pieczarki	30 dag
cebula	3
ogórki kiszane	3
ketchup	1/2 szklanka
koncentrat pomidorowy	3 łyżka
wołowina bez kości	50 dag
oliwa	4 łyżka
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki pokroić, cebulę, wołowinę, seler, marchew, pietruszkę. Podsmażyć na rozgrzanej patelni. Następnie usmażyć pieczarki na oliwie. Do dać pokrojone w kostkę paprykę i ogórki. Przyprawić pieprzem i solą. Wszystko dobrze wymieszać i dusić 10-15 minut. Podawać z pieczywem, kaszą lub kładzionymi kluseczkami.