

Bogracz



PIOGE7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	1 i 1/2 kg
pieczarki	1 kg
papryka	1/2 słoika
sól, pieprz	wg uznania
przyprawa do bogracza	wg uznania
cebula	1 sztuka
mąka	3 łyżki
margaryna	pół kostki
Papryka słodka mielona Prymat	pół torebki
Liść laurowy suszony Prymat	2 listki
Ziele angielskie całe Prymat	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do wysokiego naczynia włożyć margarynę i cebulkę pokrojona i zeszklić to na złoty kolor. Do tego dodać pokrojone kawałki mięsa, ziele angielskie, liść laurowy, posolić i smażyć aż mięso zmięknie. W międzyczasie usmażyć pieczarki pokrojone w małe kawałeczki. Gdy mięso jest miękkie, zalać półtora litrami wodą. Zagotować, do tego dodać usmażone pieczarki, pokrojoną w paski paprykę, paprykę słodką z torebki i przyprawy. Na sam koniec zatrząść dwoma łyżkami mąki i pół szklanki wody. Zagotować i przyprawić wg uznania.