Gulasz z pieczarkami i fasolką szparagową

WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięsa wieprzowego	1 kg
pieczarek	300 g
fasolki szparagowej	200 g
cebula	1
ziela angielskiego	2 ziarenka
Liść laurowy suszony Prymat	1
sól, pieprz, papryka słodka	do smaku
olej do smażenia	
mąki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w grube paski, przyprawiamy solą pieprzem, papryką , przyprawą do gulaszu, smażymy na oliwie, pieczarki kroimy w grubą kostkę, cebule w drobną kostkę, również smażymy na oleju. Fasolkę szparagową kroimy na dł ok 3-4 cm, gotujemy (fasolka nie powinna być całkiem miękka, dodana później do gulaszu będzie dogotowana) Podsmażone mięso wkładamy do garnka, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy, zalewamy szklanką wody dusimy do miękkości mięsa (dolewając wody). Pod koniec gotowanie dodajemy tyle wody by zakryło mięco na wys ok 3 cm, zagęszczamy mąką, dodajemy pieczarki z cebulą, fasolkę, przyprawiamy, gotujemy ok 5 minut. SMACZNEGO!!!!