

Gulasz z papryką i pieczarkami



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso na gulasz	1 kg
sól	
pieprz	
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	3 łyż.
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyż.
bulion wołowy	1/2 l
marchew	1 szt.
pieczarki	30 dag
cebula	2 szt.
papryka	1 szt.
pietruska	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę, paprykę, marchewkę i pieczarki drobno pokroić. Wrzucić na blachę, podlać 1/2szkl. wody, doprawić solą, vegetą i pieprzem i zapiec około 15 minut, żeby warzywa były miękkie. Mięso doprawić przyprawą do gulaszu, solą, pieprzem i vegetą. Usmażyć na złoty kolor. Przełożyć do garnka. Dodać warzywa, drobno posiekaną pietruszkę. Wszystko zalać bulionem i gotować około godziny, żeby wszystko było miękkie. Bulionu można dolać jeśli gulasz będzie zbyt gęsty.