

Warzywny gulasz z ryżem



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	5 sztuk
pieczarki	6 sztuk
ziemniaki ugotowane	4 sztuki
cebula biała	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
tłuszcz do smażenia	do smaku
pietruszka zielona	1 pęczek
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek mały
ogórek kwaszony	3-4 sztuki
ryż	4 (ugotowany na sypko)
papryka zielona	1 sztuki
papryka żółta	1 sztuki
papryka czerwona	1 sztuki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy, które trzeba to obieramy. Pomidory kroimy w kostkę, pieczarki, ogórki i ziemniaki w kostkę, Cebulę drobno siekamy, Paprykę kroimy w paseczki (zapałki). Wszystkie składniki wkładamy do garnka i dodajemy koncentrat pomidorowy, oraz tłuszcz i dusimy ok 20 min. Co jakiś czas mieszamy. Pod koniec przyprawiamy do smaku i pozostawiamy na 3 min. Ryż nakładamy na talerzyk i polewamy gotowym gulaszem. Natkę pietruszki drobno siekamy i posypujemy. Smacznego !!

