

„Duś \”:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieprz mielony, curry, majeranek

mąka

Bulion grzybowy

1/2 kostki

woda

1,5 szklanki

pieczarki

8 szt. (pokrojone w paski i usmażo

olej

2 łyżki

masło

1 łyżka

ćwiartki z kurczaka

1 szt. (upieczona)

papryka

1 szt. (pokrojona w paseczki)

cebula

2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso obrać od kości i ze skórek, podzielić na kawałki (takie „strzępki \” nieregularne). Cebulę zeszklić na oleju. Do garnka włożyć mięso, pieczarki, cebulę, paprykę - zalać wodą, dodać kostkę grzybową i dusić ok 40 minut. Doprawić do smaku. Można zagęścić mąką lub gotowym sosem (jak używamy gotowego sosu to lepiej najpierw zagęścić a potem doprawić).

Podawać z ryżem na sypko, kluseczkami, pieczywem - posypane pokrojoną natką pietruszki.

Podpowiadam, że jest to doskonały pomysł na wykorzystanie pozostałości innych posiłków. Ja mam zawsze w zapasie upieczonego kurczaka (takiego z różną, pieczonego w całości w różnych przyprawach, pieczonego w rękawie foliowym), smażone pieczarki zamrożone, paprykę zamrożoną na lecho. Wystarczy dosmażyć cebulkę i udusić wszystko. Taki niby gulasz - czyli „Duś \”.