

Gulasz prezydenta



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula	1 sztuka
pieczarki	20 dkg
pora	1 sztuka
kucharek, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
kostka rosołowa	1 sztuka
mąka	
czosnek	1 główka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę umyć, osuszyć, pokroić w drobną kostkę. Opiec na oleju. Przełożyć do głębokiej patelni zalanej wodą. Pieczarki obrać, pokroić, poddusić, dodać do mięsa. Na tym samym oleju poddusić cebulę, a następnie paprykę. Wszystko dodać do mięsa. Wrzucić kostkę rosołową. Czosnek obrać, pokroić każdy ząbek na ok. 3 części i dodać do patelni. Porę umyć, pokroić w krążki i też dodać. Kiedy mięsko będzie miękkie zatrzepać mąką i doprawić kucharkiem i pieprzem. Podawać z kluskami lub kaszą i ogórkiem małosolnym.