

Gulasz z grzybami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

podgrzybki	20 dkg
kalafior	5 różyczek
papryka czerwona	1 sztuki
papryka zielona	1/2 sztuki
cebula	2 sztuki
pomidorki koktajlowe	15 sztuk
sól i pieprz	1 do smaku
majeranek	1 łyżeczka
olej	1 do smaku
koper świeży	3 gałązki
bulion warzywny	400 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę kroję w kostkę i przesmażam na patelni.
- KROK 2 Dodaję umyte podgrzybki, większe kroję na pół i dalej przesmażam około pięć minut.
- KROK 3 Dodaję pokrojoną paprykę w paski i dalej przesmażam. Dolewam bulion i gotuję około 20 minut.
- KROK 4 Kalafiora dzielę na mniejsze różyczki i gotuję al dente w osolonej wodzie. Dodaję go pod koniec gotowania się grzybów, razem z pomidorkami.
- KROK 5 Gotuję jeszcze chwilę. Doprawiam solą, pieprzem, majerankiem. Podaję z koperkiem

