

Bigod z pieczarek



SMAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	500 g
cebula biała	500 g
kiełbasa śląska	500 g
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
masło lub margaryna	3 łyżki
sól	do smaku
ogórki kwaszone	500 posiekane

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone pieczarki, ogórki i kiełbasę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w plastry. Każdy składnik osobno podsmażyć na patelni. Następnie przełożyć wszystko do garnka, podlać trochę wodą i dusić razem przez kilka minut. Dodać koncentrat pomidorowy, doprawić solą i pieprzem. Zagotować. Podawać z ryżem, makaronem lub ziemniakami. Smacznego!