

Gulasz z papryką i pieczarkami



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	80 dag
masło	2 łyżki
cebula	3 sztuki
pieczarki	250 gram
czosnek	2 ząbki
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
bulion	1,5 szklanki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
kminek do smaku	
słodka papryka do smaku	
majeranek do smaku	
wino czerwone	1 szklanka
papryka czerwona	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, doprawić solą, pieprzem i papryką, zrumienić na rozgrzanym maśle. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, dodać do mięsa. Pieczarki oczyścić, sparzyć i pokroić w plasterki. Papryki oczyścić, pokroić w kostkę. Warzywa wymieszać z koncentratem, dodać do karkówki, podlać winem i bulionem, dodać kminek i majeranek. Dusić ok. 90 minut na wolnym ogniu, często mieszając.