

Paprykarz z żółciaka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg owocnika żółciaka siarkowego	ok. 1
strąku papryki żółtej i czerwonej	po 1
strączka papryczki chili	1/2
duże pomidory + 1-2 łyżki koncentratu pomidorowego	2
łyżki mąki pszennej	2-3

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółciaka dokładnie oczyścić i umyć. Pokroić w plastry i obgotować kilka minut we wrzątku. Osączyć dobrze i pokroić w paski. Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski, chili posiekać. Pora po dokładnym umyciu pokroić w półplasterki, tak samo pokroić cebulę. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, miąższ pokroić w kostkę. Mąkę wymieszać z papryką (dużo!) i opanierować paski grzyba. Smażyć je do na oleju. Gdy się zrumienią dodać cebulę, pora i papryki, smażyć kilka chwil aż cebula się zeszkli. Dodać pomidory, koncentrat i podlać kilkoma łyżkami wody. Doprawić prowansalskimi i solą, dusić 15 min.. Doskonale smakuje ze świeżą bułką. Żółciak po ugotowaniu i usmażeniu konsystencją przypomina mięso kurczaka.