

Gulasz oszczędny



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso	30 dag
pieczarki	10 dag
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
kukurydza	1 mała puszka
mąka	1 łyżka
masło	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w paseczki , podsmażamy, dodajemy drobno pokrojoną cebulę, pieczarki , paprykę i smażymy parę minut, dodajemy odsączoną kukurydzę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Dusimy, aż mięso będzie miękkie. Robimy zasmażkę z mąki i masła, rozprowadzamy w gulaszu.