

Gulasz



PSYCHOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczareki całe	12 sztuk
mięso typu łopatką	1 kg
cebula biała	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
marchew	1 sztuka
sól	
mąka do podbicia	
oliwa	
pietruszka zielona	
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroimy w kostkę obsmażamy na oleju/oliwie. Kroimy warzywa w kostkę. Cebule i pieczarki podsmażamy na oliwie. Mięso dajemy do garczka podlewamy wodą przyprawiamy i gotujemy ok 30 min. Potem dodajemy warzywa oraz cebule i pieczarki... Oraz czosnek pokrojony w drobną kosteczkę. Gotujemy ok 20 minn. Następnie dodajemy pomidorowy przecier. I gotujemy jak mięso będzie miękkie. Doprawiamy pieprzem sola. Dokorujemy zieloną pietruszką .Podajemy z kaszą lub kluskami.