Bigos z pieczarkami



GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	0,5 kg
mięso mielone wieprzowe	30 dag
cebula	1 sztuka
groszek konserwowy	1 puszka
papryka	1 sztuka
przecier pomidorowy	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso mielone dusić na patelni. Gdy zmięknie dodać wędlinę i paprykę. Dusić dalej. Pieczarki pokroić i usmażyć z cebulka 15-20 min. Połączyć z mięsem, dodać groszek, przecier, polać woda i dusić 5-10 min.
Zagęścić maka.