

GULASZ Z MIELONKI



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

KONSERWA WOŁOWA	1 SZT.
cebule	3 SZT.
margaryna	2 LYZKI
rosół z kostki	1/2 SZKLANKI
sól	DO SMAKU
pieprz	DO SMAKU
Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy węgierski Prymat	1 SZT.
sok z cytryny	1/2 SZT
natka	DO SMAKU

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KONSERWE POKROIC W NIEZBYT DUZA KOSTKE. NA MARGARYNIE SMAZYC CEBULE DODAC KONSERWE POLAC ROSOLEM. PODDUSIC OK 10-15MIN. PRZYGOTOWAC SOS WEGIERSKI(LUB GRZYBOWY) Z TOREBKI, POLACZYC Z KONSERWA. PRZYPRAWIAMY I POLEWAMY SOKIEM Z CYTRYNY. PODAWAC Z MAKARONEM LUB RYZEM.