

Szybki \"gulasz\" z makaronem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ogórek konserwowy	1 słoik
pieczarki	0,5 kg
kukurydza	1 puszka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1 sztuka
Makaron razowy	1 opakowanie
kabanos	40 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy wg przepisu. Kielbasę pokrojoną w plasterki(kostkę) podsmażamy z cebulą pokrojoną w piórka odsączamy nadmiar tłuszczu i wrzucamy do garnka do tego pieczarki pokrojone w paski, paprykę w kostkę i podgotowujemy z 3-4 szklankami wody doprawiamy przyprawami do smaku i na samym końcu wrzucamy ogórka i kukurydzę. całość zagęszczamy zasmażką (do 5 łyżek oleju gorącego dosypujemy 2-3 łyżki mąki mieszamy energicznie na gładką masę i wlewamy do gorącego \"gulaszu\" i mieszamy gotując aż zgęstnieje. Makaron nakładamy na talerze i polewamy gulaszem