

Forszmak z ogórkami



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso wieprzowe	1 kg
parówki	1 kg
cebula	4 szt
ogórki kiszzone	8 szt
papryka	1 słoik
ziele angielskie	1 szt
kostka rosołowa	2 szt
przecier pomidorowy	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pokrojone w kostkę cebule szklimy.dodajemy mięso,liście laurowe i ziele.smażymy.dodajemy parówki pokrojone w półplasterki,smażymy.ogórki i paprykę kroimy w kostkę.dodajemy do mięsa,chwile smażyemy.podlewamy wodą.gdy forszmak zacznie wrzeć,dodajemy kostki rosołowe i przecier.mieszamy i doprawiamy