

Bigos z pieczarek



Autor: **Befado**
Przepisów: **39** Ocena: **474**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pieczarki, 1/2 kg
- Mięso pieczone, 30 dag
- duża cebula
- wędlina, 20 dag
- groszek, 1 puszka
- czerwona papryka, 1 szt
- przecier pomidorowy, 1-2 łyżki
- mąka, 2-3 łyżki
- pieprz
- sól
- tłuszcz

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroić i usmażyć z cebulą.
- 2 Mięso, wędlinę i paprykę pokroić w kostkę i podsmażyć.
- 3 Pieczarki podsmażyć z mięsem, papryką i wędliną, dodać groszek, przecier, podlać wodą i chwilę gotować na wolnym ogniu (5-10 min).
- 4 Zagęścić odrobiną wody z mąką. Powinno być gęste. Doprawić do smaku.

Twoje notatki do przepisu: