

Bigos z pieczarek i papryki

Autor: **Kitka80**Przepisów: **116** Ocena: **1188**

> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg szynki wieprzowej
- 1 kg pieczarek
- cebula
- 3 papryki (u mnie czerwona, żółta i zielona)
- 15 dag mortadeli
- koncentrat pomidorowy
- 2 łyżki mąki pszennej
- Chili
- sól, pieprz
- papryka słodka w proszku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1. Szynkę kroimy w kostkę, przużymy na rozgrzanym oleju. Doprawiamy solą. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy do mięsa. Paprykę kroimy w paseczki, również dodajemy do mięsa. Tą samą czynność wykonujemy z szynką. Pieczarki kroimy i przekładamy do wszystkich składników. Doprawiamy pieprzem.
2. Podlewamy wodą i przużymy aż mięso będzie dobre. Dodajemy koncentrat. Doprawiamy jeszcze chili i słodką papryką. Mąkę mieszamy z odrobiną wody i hartujemy sos. Danie gotowe. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: