

Busz Połudwiczka



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **918** Ocena: **10697**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 połędwiczki wieprzowe
- Sól
- Pieprz
- Olej do smażenia
- Cebula
- 25 dag pieczarek
- 2 papryki czerwone
- 5 ogórków kiszonych
- 200 ml koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki ketchup pikantnego
- 3 łyżeczki musztardy sarepskiej
- Szczypta chili

Sposób przygotowania:

1. Mięso kroimy w 2 cm plastry.
2. Prużymy na rozgrzanym oleju do miękkości.
3. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
4. Cebulę obieramy kroimy w kostkę i prużymy na rozgrzanym oleju.
5. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.
6. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
7. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę papryki oraz ogórki.
8. Wlewamy przecier, ketchup oraz musztardę.
9. Wsypujemy chili, mieszamy i chwilę gotujemy.
10. Sos łączymy z mięsem.
11. Danie gotowe.
12. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: