

Gulasz w papryce

Autor: **bajer82**

Przepisów: 8 Ocena: 28



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- kiełbasa śląska 1 szt
- Pieczarki 6-8 szt
- cukinia 1 szt
- Papryka czerwona - 2 szt
- sól, pieprz, papryka ostra, papryka wędzona do smaku
- olej do podsmażenia
- Cebula biała 1 szt
- Marchew 1 szt
- Pomidory 2-3szt

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składnik kroimy w kostkę. Podsmażamy na oleju cebulę, następnie pieczarki, marchewkę, cukinie, kiełbasę. Dorzucamy pomidory, doprawiamy i dusimy 10-15 min.
- 2 Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Odcinamy górną część papryki. Wycinamy środki. Smarujemy olejem. Następnie faszerujemy przygotowanym gulaszem i pieczemy w naczyniu żaroodpornym 30-40 min aż papryka papryka zmięknie i lekko się przyrumieni.
- 3 Papryki podajemy posypaną świeżą pietruszką.

Twoje notatki do przepisu: