

# gulasz z drobiowych zoladkow i pieczarek

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4339**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- zoladki drobiowe, 300 g
- pieczarki, 150g
- marchew, 1 mała
- pietruszka, poł mniejszej
- bulion drobiowy klarowny, ok poł litra
- sol, pieprz, lisc laurowy, wg uznania
- Natka pietruszki, wg uznania
- maka, 2 plaskie lyzeczki
- cebula, 1 mała

## Sposób przygotowania:

- 1 Zoladki oczyszcic, pokroic na mniejsze kawalki. marchew i pietruszke w kostke. wszystko wlozyc do garnka, zalac bulionem dodac przyprawy i gotowac. kiedy zoladki beda polmiekkie, dodac pieczarki pokrojone w polplastry i posiekana cebule, gotowac do miakkosci. ugotowany gulasz zagescic maka, dodac natke pietruszki. ja podalam z brazowym ryzem.

## Twoje notatki do przepisu: