

Gulasz z pieczarkami i papryką



Autor: **pylda**
Przepisów: 9 Ocena: 93



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- karkówka, pół kg
- Papryka czerwona, pół
- pieczarki, 30 dkg
- cebula, 1 średnia
- olej, 1 łyżka
- mąka, 1 łyżka
- woda, Litr
- sól, pieprz, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć i pokroić na małe kawałki
- 2 Pieczarki pokroić w plastry
- 3 Paprykę pokroić w dużą kostkę
- 4 Cebulę pokroić w paski
- 5 W/w składniki wrzucić na rozgrzany olej na patelni, przyprawić i podsmażyć do czasu zrumienienia. Zalać wodą i dusić pod przykryciem.
- 6 Mąkę wsypać na rozgrzaną patelnię i mieszać do czasu aż zmieni kolor na lekko brązowy, zalać wywarem z gulaszu (1 chochelkę) szybko mieszając, przelać wszystko do gulaszu i zagotować.
- 7 Smacznego

Twoje notatki do przepisu: