

www.SztukaKulinarna.pl

Gulasz grzybowy z boczniaka

ilość porcji **5** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
500	gram	boczniak	
3	szt	cebula	
1	szt	papryka	
		pomidor	
		pieprz,śmietana,sól	

Przepis Umyte, pokrojone grzyby na paseczki w poprzek blaszek podsmażyć na tłuszczu, dodać cebulę, paprykę i posypać mąką. Gdy jest zbyt gęste podlać wodą. Gdy wszystkie składniki staną się miękkie dodać przecieru lub ketchupu i śmietaną, doprawić solą i pieprzem, dusić jeszcze kilka minut. Do całości pod koniec duszenia można dodać kiełbasy pokrojonej w kostkę lub serdelka pokrojonego w krążki. Składniki

500 g boczniaka, 2 - 3 cebule, 1 papryka, mąka, przecier pomidorowy lub ketchup, pieprz, śmietana, sól, można dodać trochę przyprawy do gulaszu.