

www.SztukaKulinarna.pl

Gulasz z piwem I

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	grzyby	
2	szt	papryka	
4	szt	pomidor	
2	szt	cebula	
1	łyżki	mąka pszenna	
0.5	szklanka	piwo	
		olej,sól,pieprz	
		papryka w	
		proszku,natka	
		pietruszki.	

Przepis Cebulę obrać, pokroić, zeszklić na rozgrzanym oleju. Grzyby przebrać, oczyścić, umyć, osączyć, pokroić, smażyć aż wyparuje sos. Z pomidorów zdjąć skórkę, pokroić. Paprykę pokroić. Do grzybów dodać pomidory i paprykę, przesmażyć na ostrym ogniu. Oprószyć mąką i papryką, dolać wody. Gotować na wolnym ogniu ok. 25 min., często mieszając. Dodać piwo, posypać natką.

Składniki

1 kg świeżych grzybów, 2 papryki, 4 pomidory, 2 cebule, 1 łyżka mąki, olej, sól, pieprz, papryka w proszku, 0.5 szkl. piwa, natka pietruszki.