

Garnek grzybowy po węgiersku

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Super danie jednogarnkowe w węgierskim stylu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag grzybów, 40 dag pomidorów, 30 dag strąków papryki -
- 10 dag słoniny lub boczku, skrawki szynki lub kiełbasy -
- 2 cebule, 2 szklanki rosołu, 2 łyżki mąki -
- łyżka margaryny, sól, pieprz, cukier, łyżka siekanej natki pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Słoninę kroimy w kostkę, wytapiamy, dodajemy posiekaną cebulę, wymyte i pokrajane w plastry grzyby i okrawki kiełbasy; dusimy razem 10 minut. Strąki papryki, myjemy i oczyszczamy, kroimy w cienkie paseczki. Pomidory polewamy wrzątkiem, obieramy ze skórek, kroimy w ćwiartki. Paprykę i pomidory dodajemy do grzybów, podlewamy rosołem i chwilę razem gotujemy.

Z mąki i margaryny robimy zasmażkę, zagęszczamy potrawę. Doprawiamy solą, pieprzem i cukrem, zagotować. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

