

Gulasz z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika anlolek

Smaczny gulasz z pieczarkami!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- mięso bez kości - 30-40 dag
- pieczarki - 30 dag
- cebula - 1
- masło - 1 łyżka(i)
- trochę tłuszczu do smażenia -
- sól -
- pieprz -
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 1 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

- patelnia
- nóż
- rondel

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso pokrajać w nieduże kawałki, posolić, lekko popieprzyć i obrumienić na tłuszczu na patelni. Cebulę drobno posiekać i włożyć do rondla, dodać masło, podlać 1 łyżką wody i dusić na małym ogniu.
- 2.** Pieczarki umyć pod bieżącą wodą, poszatkować i dodać do mięsa. Dusić razem, aż mięso będzie miękkie. Wówczas wymieszać 1 łyżkę mąki ze śmietaną, wlać do potrawy i zagotować. Smacznego!

Jak podawać?

Podawać z kaszą gryczaną na sypko, z ryżem i sałatą.