

gulasz drobiowy z zieloną fasolką...



Autor: **danutamagda-slugocka**

Przepisów: **118** Ocena: **1713**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mięso gulaszowe z indyka 70 dag
- mąka tortowa 5 łyżek
- masło klarowane 2 łyżki
- cebula 1 sztuka
- ząbki czosnku 4 sztuki
- liście laurowe 2 sztuki
- ziele angielskie 4 sztuki
- kostka rosołowa 1 sztuka
- kucharek 2 łyżeczki
- mrożona fasolka szparagowa 1 opakowanie
- woda 1 litr
- pieprz czarny mielony - ile potrzeba
- koperek 1/2 pęczka

Sposób przygotowania:

- 1 mięso gulaszowe z indyka 70 dag, mąka tortowa 5 łyżek, masło klarowane 2 łyżki, cebula 1 sztuka, ząbki czosnku 4 sztuki, liście laurowe 2 sztuki, ziele angielskie 4 sztuki, kostka rosołowa 1 sztuka, kucharek 2 łyżeczki, mrożona fasolka szparagowa 1 opakowanie, woda 1 litr, pieprz czarny mielony - ile potrzeba, koperek 1/2 pęczka

na maśle klarowanym podsmażyć na rumiano pokrojone na kawałeczki mięso gulaszowe z indyka obsypane dobrze mąką, z liśćmi laurowymi i ziele angielskim, dodać pokrojoną cebulę i pokrojone

wsypać mrożoną fasolkę szparagową zieloną i podsmażać z 3 minuty mieszając

dodać kostkę rosołową, kucharka, wlać wodę i gotować na średnim ogniu bez przykrycia z 20 minut, część wody odparuje i sos będzie zagęszczony odpowiednio, na koniec wsypać mielony pieprz i posiekany koperek, zamieszać



Twoje notatki do przepisu: