

gulasz warzywny z boczniakami

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5294**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- boczniaki, 4 szt
- por, 1/2
- cebula, 1 szt.
- Papryka czerwona, 2 szt
- pomidory, 3 szt
- marchew, 1 szt
- gęsty sok pomidorowy, 100 ml
- Natka pietruszki, peczek
- sol, pieprz, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Boczniaki umyc, pokroic w kostke, cebule posiekac, a pora pokroic w polplasterki. Wlozyc do garnka, podlac woda i dusic na wolnym ogniu do miękkości.
- 2 Papryke pokroic w kostke, marchew w plasterki, pomidory sparzyc wrzatkiem i obrac ze skorki. Marchewke podlac woda, dusic ok 10 min- po tym czasie dodac papryke, pokrojone w kostke pomidory i sok pomidorowy, gotowac, az papryka zmieknie- wtedy dodac boczniaki i razem gotowac ok 3-5 min- poprawic do smaku i posypac natka pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: