

# Wiejska potrawka.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **17968**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- kiełbasa drobiowa Morliny 400g
- 1/2 papryki czerwonej
- 2 papryczki chili
- 6-7 dużych pieczarek
- duża cebula
- mrożona fasolka szparagowa 200g
- seler naciowy pęczek
- śmietanka 30% 150ml
- pieprz, sól, maggi
- łyżka mąki roztrzepana w odrobinie zimnej wody

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokrojoną w piórka zeszklić na łyżce masła lub innego tłuszczu jaki używacie. Dodać pieczarki pokrojone w talarki i na mocnym ogniu podsmażyć. Posolić. Smażymy na dużym ogniu by pieczarki nie gotowały się kiedy puszczają soki.



- 2 Kiełbasę pokroić w talarki, paprykę w kostkę, a papryczkę chili w cienkie paski. Wrzucić do rondla.



- ③ Dodać 200g mrożonej fasolki, podlać wodą tyle by przykryła warzywa i kiełbasę.

Dodać podsmażone pieczarki i pogotować 10min.



- ④ Mąkę roztrzepaną wlać do potrawki, jak również śmietankę. Zagotować, doprawić do smaku solą, maggi, i pieprzem jeśli jest potrzeba.



5 Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: