

„MAŚCIBRZUCH”-

PRODUKTY

cielęcina lub wołowina,
świeże grzyby (mogą być pieczarki),
cebula, świeża papryka,
ogórek kiszony lub konserwowy,
pomidory, śmietana,
sól, pieprz, natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w drobną kostkę, otoczyć w mące i usmażyć na oleju wraz z pokrojoną cebulą. Przełożyć do garnka i gotować dodając podsmażone grzyby i paprykę, pokrojone drobno ogórki, pomidory. Doprawić do smaku solą, pieprzem i zieleniną.