



Gulasz z pieczarkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [necara](#), dnia 6 Września 2010r. o 14:20

Tagi: [gulasz](#), [mięso](#), [pieczarki](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [mięsa](#) [sosy](#) [warzywa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
placki ziemniaczane - opakowanie	1	opakowanie	dodatki
cebula	2	szt.	warzywa
por	250	g	warzywa
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieczarki w zalewie	1	szt.	warzywa
wędlina - szynka	200	g	mięsa
ogórek konserwowy	2	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płynny i sosy
śmietana kremówka	0,5	szklanka	nabiał
bulion	400	ml	płynny i sosy
zasmażka błyskawiczna jasna	2	łyżka	dodatki
wino białe wytrawne	0,5	szklanka	alkohole i napoje

Opis

Mrożone placki ziemniaczane rozłożyć na blasze, wsunąć do wcześniej rozgrzanego piekarnika, piec 15-20 minut w temperaturze 200°C. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę lub posiekać. Pory oczyścić, umyć pod bieżącą wodą, pokroić w cienkie krążki. Marynowane pieczarki dobrze osączyć na sitku. Ogórki pokroić w cienkie plasterki, szynkę w paseczki. Mocno rozgrzać olej na patelni, podsmażyć na nim pieczarki kilka minut na średnim ogniu, nie przerywając mieszania. Następnie dodać cebulę i pory. Wszystkie składniki smażyć jeszcze minutę (cały czas mieszając). Podlać wytrawnym białym winem, bulionem i śmietaną. Całość gotować około 4 minut na małym ogniu (od czasu do czasu mieszając). Na koniec wsypać zasmażkę błyskawiczną, energicznie wymieszać, ponownie krótko zagotować na małym ogniu. Przyprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem. Dodać pokrojone ogórki i szynkę, podgrzewać jeszcze przez kilka minut na małym ogniu. Na cztery talerze przełożyć cztery porcje placków ziemniaczanych i przygotowanego gulaszu z pieczarkami. Gotowe danie podawać na gorąco bezpośrednio po przyrządzeniu.

Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 0godz. 30min.
Cena:
Liczba kalorii: całość potrawy: 2080 kcal jednej porcji: 520 kcal