Gulasz warzywny

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Pieczarki - 300 g
- Papryka żółta - 1/2 szt.
- Papryka czerwona - 1/2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Fasola konserwowa - 120 g
- Przecier pomidorowy ALCE NERO - 9 łyżka
- Oliwa z oliwek - 3 łyżka
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa umyć pod bieżącą wodą,

KROK 2: Pieczarki pokroić w paski.
Cebulę pokroić w piórka.
Paprykę pokroić w paski 1x3 cm.
Fasolę odsączyć z zalewy.

KROK 3: Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć cebulę z pieczarkami ok. 10 minut.
Do podsmażonej cebuli i pieczarek dodać paprykę pokrojoną w paski i dusić pod przykryciem do momentu jak będzie papryka miękka.
Pod koniec duszenia dodać fasolę konserwową, koncentrat pomidorowy, przyprawić solą i pieprzem i jeszcze kilka minut zostawić na ogniu, ciągle mieszając.

KROK 4: Gulasz wyśmienicie smakuje z kaszą gryczaną niepaloną.

Smacznego.