




## Farsz do zapiekanek i pizzy

 Wafelek2601

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

kiełbasa śląska - 30 dag  
cebula - 1 szt.  
pieczarki - 50 dag  
czerwona papryka - 1 szt.  
ogórek kiszony - 3 szt.  
czosnek - 3 ząbek  
sól ziołowa - do smaku

pieprz - do smaku  
gałka muskatołowa - do smaku  
papryka ostra w proszku - do smaku  
curry - do smaku  
olej do smażenia - trochę  
bulion - 100 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pieczarki obrać, pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce oleju. Zalać 100 ml bulionu, dusić pod przykryciem. Kiełbasę i cebulkę pokroić w kostkę, podsmażyć na łyżce oleju. Paprykę, czosnek i ogórki pokroić w kostkę, wraz z boczkiem dodać do pieczarek. Dusić, aż wszystko będzie miękkie, a sos odparuje.

**KROK 2:** Przyprawić solą ziołową, pieprzem, papryką ostrą w proszku, gałką muskatołową oraz szczyptą curry.