

## Przepisy



### Forszmak lubelski z pieczywem



20 min. + gotowanie 60 min.



4 os.



530 kcal/os.



3,40 zł/os.

### Lista zakupów

- łopatka wieprzowa - 400 g
- kielbasa - 200 g
- ogórek kiszony - 2 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- pieczarki - 150 g
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 4 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbki
- bulion z kostki - 2 szkl.
- słodka papryka - 1 łyżeczka
- olej - 4 łyżki
- pieczywo - 4 porcje
- natka pietruszki - 3-4 gałązki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

#### Krok 1.

Mięso umyj i osusz, pokrój w plastry, a następnie w podłużne paski. Obsmaż na gorącym oleju z każdej strony. Przełóż do wysokiego rondla.



#### Krok 2.

Cebulę pokrój w piórka, kielbasę w plastry i podsmaż razem na patelni. Dodaj do mięsa, wlej bulion, dodaj liście laurowe, ziele angielskie oraz sól i pieprz do smaku. Duś pod przykryciem ok. 40 minut.



### Krok 3.

Paprykę pokrój w paski, pieczarki na ćwiartki, ogórki kiszone w plasterki, czosnek drobno posiekaj. Dodaj wszystko do gotującego się mięsa i gotuj razem ok. 15 minut.



### Krok 4.

Pod koniec gotowania dodaj koncentrat pomidorowy oraz słodką paprykę, dopraw do smaku solą i pieprzem, gotuj razem ok. 5 minut. Podawaj z ulubionym pieczywem. Danie podawaj w głębokim talerzu lub miseczkach. Udekoruj natką pietruszki. Obok na talerzu ułóż pieczywo. Smacznego!

