



Gulasz warzywny z boczkiem i kiełbasą

Liczba porcji: 8

Składniki:

boczek wędzony - 100 g

kiełbasa - 200 g

bakłażan - 1 szt

cukinia - 1 szt

cebula czerwona - 1 szt

cebula żółta - 1 szt

czosnek - 1-2 ząbki

pomidory - 2 szt

pieczarki - ok. 500 g

rozmaryn świeży, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, papryka czerwona

Cebulę umyć i pokroić w drobna kostkę, podsmażyć na oleju. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę i podsmażyć razem z cebulą. Warzywa i pieczarki umyć, pokroić w kostkę i podsmażyć z przyprawami (gałązka rozmarynu, liść laurowy, ziele angielskie). Zredukować płyn z pieczarek i dodać do cebuli z mięsem. Doprawić do smaku, solą, pieprzem i papryką, można dodać innych ulubionych przypraw. Dusić wszystko razem ok 10 min, przed podaniem wyjąć rozmaryn, liść laurowy i ziele angielskie.



Kulki chlebowe

Liczba porcji: 8

Składniki:

chleb lub bułka - 100 g

mleko - 200 ml

jajko - 1 szt

ser tarty - 100 g

rozmaryn świeży, gałka muskatołowa, sól i pieprz

olej do smażenia

Sos:

śmietana 18% - 200 g

koper - 1 pęczek

pietruszka - 1 pęczek

Chleb najlepiej wczorajszy, pokroić w drobną kostkę lub porwać rękoma. Mleko zagotować z rozmarynem, dodać do pokruszonego chleba. Następnie dodać ser i jajko, wymieszać, doprawić solą, gałką muskatołową i pieprzem. Uformować kulki i smażyć na głębokim tłuszczu do zrumienienia. Sos: śmietanę z błędować z koperkiem i pietruszką, doprawić solą i pieprzem.