



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

## **Forszmak**

Forszmak

### **Składniki:**

- pieczarka, 1 kg
- masło, 1 szt.
- kości wieprzowe, 1 kg
- korniszon, 1 szt.
- warzywa, 1 szt.
- parówki, 1 kg
- mąka pszenna, 20 dag
- przecier pomidorowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- papryka słodka, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Pieczarki usmażyć na maśle. Kości ugotować. Do wywaru dodać pieczarki, korniszony (słoik), jarzyny (marchew, pietruszkę, seler, paprykę itp). Chwilę pogotować i dodać pokrojone parówki. Gotować do miękkości. Zrobić zasmażkę z mąki. Dodać do wywaru. Na końcu dodać przecier pomidorowy, sól, pieprz, paprykę. Zrobić średnią gęstość. Podawać gorące.

