



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

## **Gulasz z kapustą pekińską**

Gulasz z kapustą pekińską

### **Składniki:**

- filet z kurczaka, 1.5 kg
- pieczarka, 1 kg
- cebula, 25 dag
- korniszon, 1 szt.
- marchew, 2 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- seler korzeniowy, 1 szt.
- papryka czerwona, 1 szt.
- kapusta pekińska , 2 szt.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Filet z kurczaka pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. (zamiast fileta można użyć każdego innego mięsa). Podlać wodą i dusić. Dodać jarzyny (marchew, pietruszka i seler) starte na tarce na dużych oczkach. Pieczarki ściąć na grube plastry i usmażyć na patelni z cebulą. Dodać do mięsa. Paprykę świeżą (można dać kolorową) pokroić w plastry i podsmażyć na patelni na oleju. Dodać do mięsa i dusić. Korniszony pokroić i dodać do mięsa. Jak wszystko będzie miękkie dodać pokrojoną kapustę pekińską. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

