Автор: Administrator
02.02.2011 15:08 - Обновлено 07.03.2011 04:31

Рецепт приготовления гуляша из колбасы

Ингредиенты:

- **300 г вареной колбасы,**
- **200 г шампиньонов,**
- **100 г копченой грудинки,**
- **2 луковицы,**
- **1 ст. ложка томатной пасты,**
- **по 1/2 стакана бульона и сметаны,**
- **соль,**
- **красный молотый перец,**
- **зелень петрушки.**

Грудинку нарезать кубиками и растопить. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить с грудинкой. Грибы очистить, вымыть, обдать кипятком и нарезать ломтиками. Колбасу и грибы перемешать с луком и тушить все вместе около 10 мин, подливая бульон. Заправить солью и молотым перцем. Перемешать со сметаной и перед подачей на стол посыпать зеленью петрушки.