

BOGRACZ

Składniki:

1/2 kg mięsa wołowego,
2 cebule,
20 dag pieczarek,
2 jajka,
3-4 łyżki mąki pszennej,
1-2 łyżki przecieru
pomidorowego,
sól,
pieprz,
vegeta,
papyka w proszku,
tłuszcz.

Wykonanie:

Mięso wołowe pokroić w paseczki, posolić. Główkę cebuli pokroić w kostkę i chwilę smażyć na tłuszczu razem z mięsem. Podlać wodą lub rosółem, dusić.

Pieczarki pokroić i udusić z drugą cebulą.

Z jajek i mąki pszennej zarobić ciasto na lane kluski i osobno ugotować.

Usmażone mięso, pieczarki i lane kluski połączyć, dodać wody lub rosółu (w zależności od potrzeby), przecier pomidorowy, przyprawy i doprawić na ostro. Można zagęścić śmietaną i mąką.