

Gulasz z czerwonej fasoli



Składniki

800 g - czerwona fasola
1 szt. - czerwona papryka
1 szt. - cebula duża
4 szt. - korniszony
8 szt. - pieczarki
2 łyżka - koncentrat pomidorowy
4 łyżka - kukurydza konserwowa
2 łyżka - olej
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - ostra papryka
2 łyżeczka - przyprawa do dań z fasoli
1 szklanka - woda

Opis wykonania

Kolorowy gulasz z czerwoną fasolą o lekko pikantnym smaku przypadnie do gustu nie jednej osobie.

Cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oleju. Gdy cebula jest już miękka podlewamy wszystko wodą, dodajemy paprykę i ogórki pokrojone w drobną kostkę, pieczarki na ósemki, liść i ziele angielskie. Wszystko dusimy około 5 minut. Fasolę dokładnie płuczemy pod bieżącą wodą, dorzucamy razem z kukurydzą do całości. Dolewamy wody tak aby wszystkie składniki zostały nią zalane, dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawiamy do smaku wszystkimi przyprawami. Danie dusimy jeszcze chwilę aby smaki się połączyły uważając, aby składniki się nie rozgotowały. Nasza fasolka musi mieć lekko pikantny smak.