

Gombapaprikás recept

Elkészítési idő: 60-120 perc Adag: 4 főre

Hozzávalók

0,5 kg gomba
1 db paprika
1 nagyobb paradicsom
2 evőkanál olaj vagy 3 dkg zsír
1 dl tejföl
1 fej hagyma
őrölt pirospaprika
őrölt fekete bors
só

Elkészítés

1 A hagymát apróra vágjuk, és a zsiradékon enyhén megpirítjuk, majd hozzáadjuk a kockákra vágott paprikát és a szintén kockákra vágott paradicsomot, együtt pároljuk egy ideig. Pirospaprikával megszórjuk és kevés vízzel fél óra hosszat pároljuk, majd zsírjára pirítjuk. Ekkor hozzáadjuk a szeletekre vágott gombát, sózzuk, borsozzuk és fedő alatt addig pároljuk, amíg a gomba egészen puha nem lesz. Tejfölt keverünk hozzá.

