



Samo najlepsze!

# Gulasz z czerwoną papryką

---

## Składniki

Sos uniwersalny ciemny Łowicz

300 g udźca z indyka

1 papryka czerwona

Przyprawy do mięsa (sól, pieprz czarny)

Olej do smażenia

## Opis przygotowania:

Mięso z indyka pokrój w większe kawałki i przypraw. Paprykę obierz i pokrój w paski. Osobno podsmaż mięso i paprykę. Do usmażonego mięsa dodaj paprykę, całość zalej sosem i duś pod przykryciem przez ok. 15 minut aż mięso stanie się miękkie. Podawaj ziemniakami, ryżem, kaszą lub kluskami.

