

Gombás bélszínragu

Hozzávalók:

- 40 dkg bélszín
- 10 dkg csiperkegomba
- 10 dkg laskagomba
- 10 dkg barna csiperkegomba
- 10 dkg vöröshagyma
- ¼ csomag kaliforniaipaprika-mix
- étolaj, só, bors, fűszerek

Elkészítése:

Az apróra vágott vöröshagymát felhevített serpenyőben megdinszteljük.

Belehelyezzük a csíkokra vágott bélszínt, amit ízesítünk, fűszerezünk.

Hozzáadjuk a feldarabolt gombákat és a kaliforniaipaprika-mixet, majd a ragut készre főzzük.