

Domowy gulasz, tym razem z wieprzowiny



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe bez kości	1 kg
cebula	1 szt
grzyby suszone	5 dag
bulion drobiowy	
śmietana 18 proc	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżeczka
olej do smażenia	
sól, pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w grubą kostkę, posypać vegetą i świeżo mielonym pieprzem. Odstawić do lodówki na 1 godzinę. Mięso powinno przejść przyprawami.

Rozgrzać olej na patelni i przesmażyć mięso na ciemny kolor. Przełożyć do garnka w którym mięso będzie się dusiło.

Cebulę pokroić w kostkę, przesmażyć na pozostałym po smażeniu mięsa tłuszczu, pod koniec smażenia, dodać do cebuli 1 łyżeczkę słodkiej papryki. Wymieszać i dodać do mięsa. Wrzucić parę suszonych grzybów, podlać bulionem do wysokości mięsa i dusić pod przykryciem do miękkości. Zaciągnąć mąką ziemniaczaną wymieszaną z łyżką wody i śmietaną.

Podawać z kaszą gryczaną, podpłomykiem, ziemniakami, kopytkami, plackami ziemniaczanymi -co kto lubi.