

## Domowy gulasz z dzika



### WAFELEK2601



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>dziczyzna</b>	60 dkg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte mięso pokroić w niewielką kostkę.
- KROK 2 Mięso skropić oliwą, oprószyć solą, pieprzem, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę oraz cebulkę pokrojoną w kostkę.
- KROK 3 Wszystkie składniki wymieszać i odstawić na 3 godziny do lodówki, aby mięsa naszło smakiem.
- KROK 4 Mięso podsmażyć na mocno rozgrzanej patelni.
- KROK 5 Zalać wodą, dodać kostkę mięsną, liście laurowe i ziele angielskie.
- KROK 6 Kiedy mięso będzie miękkie sos zagęścić mąką wymieszaną z zimną wodą i przyprawić.
- KROK 7 Podawać z kaszą i surówką.