

Gulasz mięsno-grzybowy



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso od szynki wieprzowej	40 dkg
podgrzybki	30 dkg
oliwa	2 łyżki
mąka	2 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone mięso pokroić w kostkę i podsmażyć na oliwie.
- KROK 2 Zalać 3 szklankami wody. Dodać umyte, obrane i pokrojone grzyby oraz liście laurowe i ziele angielskie. Dusić pod przykryciem. W międzyczasie przyprawić kucharkiem i pieprzem.
- KROK 3 Kiedy mięso i grzyby będą miękkie dodać mąkę wymieszaną z 1/4 szklanki zimnej wody. Zagotować. Doprawić kucharkiem, pieprzem i gałką muskatołową.
- KROK 4 Podawać np. z ziemniakami i ogórkiem.