

Gulasz w pysznym sosie



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa (bez kości)	1/2 kg
kurki	15 dag
mąka	
olej	
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę, oprószyć mąką, podsmażyć na oleju. Przełożyć do brytfanki. Grzyby pokroić, dodać pokrojoną w piórkę cebulę, podsmażyć, dodać do mięsa. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu ok. godz.

SOS:

szkl. wody,
7 łyżek pikantnego keczupu,
łyżka koncentratu pomidorowego,
ząbek czosnku,
łyżeczka ostrej papryki,
szczypta soli.

Wszystko zagotować. Sosem zalać mięso. Zagotować. Podawać z kaszą lub ryżem.