

## Gulasz wieprzowy



### BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Potrzebne składniki:

<b>mięso wieprzowe</b>	1 kilogram
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>słodka papryka Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>papryka ostra Prymat</b>	0.5 łyżeczki
<b>liście laurowe Prymat</b>	2 liście
<b>przyprawa do gulaszu</b>	1 łyżka
<b>por</b>	0.5 sztuki
<b>marchewka</b>	0.5 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>woda zimna</b>	0.5 szklanki
<b>mąka</b>	3 łyżki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obrać i pokroić w grubą kostkę, podsmażyć na oleju, następnie wyjąć na talerz.

Mięso umyć, osuszyć i pokroić w różnej wielkości kostkę, następnie podsmażyć na tej samej patelni co smażyła się cebula.

Do mięsa dodać cebulę i dalej podsmażać.

Dodać obraną pokrojoną marchewkę, oczyszczoną pokrojoną paprykę, pokrojony por, przyprawy oraz tyle bulionu, aby przykrył mięso. Smażyć na małym ogniu około 20 minut, dodać oczyszczone podsmażone podgrzybki i koncentrat pomidorowy wymieszać i smażyć aż mięso będzie miękkie.

Na koniec gulasz zagęścić mąką wymieszaną w niewielkiej ilości wody. Jeszcze chwilę pogotować.

Podawać z ugotowanymi kopytkami lub ziemniakami albo kaszą.