

Gulasz wieprzowy



M-A-D-Z-I-A



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka	1 kg
ziele angielskie	
liść laurowy	
czosnek	
ketchup łagodny	
rosółek wołowy	
margaryna	5 dkg
cebulka mała	
mąka	1 łyżka
przyprawa do gulaszu	2lub 3 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę umyć osuszyć i pokroić w miarę drobne kostki. Tłuste odkroić. Rozgrzać na patelni tłuszcz i na gorący włożyć pokrojoną łopatkę. Smażyć tak długo aż mięsko się zrumieni. Podlać wodą dodać przyprawę Prymat 2 lub 3 małe łyżeczki, czosnek, 2 listki laurowe i 3 ziela angielskie. Dusić pod przykryciem ok 40 minut. Gdy mięsko będzie prawie miękkie na drugiej mniejszej patelni zrumienić cebulkę na niewielkiej ilości tłuszczu dodać do gulaszu. Do wolno gotującego się mięsa dodać rosółek i 2 łyżki ketchupu. Na koniec dodać łyżkę mąki rozpuszczoną w niewielkiej ilości wody. Całość zagotować. Podawać z chlebkiem, bądź młodymi ziemniaczkami i surówką.