

Gulasz wieprzowy



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	400 g
boczek	250 g
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	0 0
olej	2 łyżki
wieprzowina	500 g
Owoc jałowca cały Prymat	4 szt.
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone pieczarki poroić w paski, Piokroić boczek w kostkę i wytopić. dodać pieczarki podsmażyć, wyłożyć. Podsmażyć mięso, dodać 500 ml ciepłej wody, zagotuj, dodaj przyprawy i fix, wymieszać, dusić na wolnym ogniu około godz. Do gotowej potrawy dodaj pieczarki i wytopiony boczek, podgrzej. Posypać pietruszką. Podawać z kaszą lub ryżem