

Gulasz wieprzowy



KATARZYNA124



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	0,5 kg
cebula	1
marchewka	1
mąka	do oprószenia
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziele angielskie	kilka ziaren
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	
sól, pieprz	
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę. Oprószyć mąką. Wrzucić na patelnię, podsmażyć. Cebulę pokroić w kostkę i dodać do mięsa. Posolić i smażyć, aż cebula się zeszkli a mięso podsmaży. Przełożyć do garnka. Dolać wody by przykryła mięso. Dodać startowaną na jarzynówce marchewkę, liść laurowy, ziele angielskie, koncentrat i pozostałe przyprawy. Przyprawy dodawać według swojego smaku, ja lubię ostrzejsze więc jest ich sporo. Gotować na niewielkim ogniu pod przykryciem aż gulasz zgęstnieje a mięso będzie mięciutkie (u mnie ok 40 min). Podawać np z kaszą i kiszonym ogórkiem:)