

GULASZ WIEPRZOWY Z PIECZARKAMI I PAPRYKĄ



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	0,7-1 kilogram
pieczarki	200 gram
marchewka	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula biała	1 sztuka
czosnek ząbki	3 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat	2 łyżki
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	2 sztuki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Mięso oplukać, osuszyć, pokroić w kostkę. Oprószyć przyprawą do gulaszu i podsmażyć na odrobinie oleju. Przełożyć do garnka, zalać wodą (tak by mięso było zakryte) dodać ziele, liść, zioła, chili, czosnek, marchewkę pokrojoną w talarki i gotować. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, pieczarki oczyścić i pokroić w grubsze plastry lub ósemki. Cebulę razem z pieczarkami poddusić na patelni. Dodać do mięsa. Gotować ok 1 godzinę aż mięso zmięknie.

2/ Gdy mięso będzie już miękkie dodać koncentrat, paprykę w proszku i świeżą paprykę pokrojoną w grubą kostkę. Chwilę gotować aby papryka była pół chrupka. Doprawić solą i pieprzem. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z łyżką zimnej wody, dodać do gulaszu, zagotować. Podawać z ziemniakami, różnymi kaszami, plackami. Posypać zieleniną np. szczypiorkiem.