

Gulasz z dziczyzny



KOLOROWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso gulaszowe z jelenia	200 g
mięso gulaszowe z dzika	200 g
owoc jałowca	6 ziaren
rozmaryn Prymat	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
olej rzepakowy	2 łyżki
śliwowica	50 ml
masło	1 łyżka
cebula	1
marchew	1
pietruszka	1
seler	1/4
grzyby suszone	garść
bulion warzywny	400 ml
sól morska	
Pieprz czarny- MŁYNEK	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Oba mięsa doprawiamy solą i pieprzem, marynujemy w śliwowicy, rozmarynie, czosnku, rozgniecionym jałowcu i łyżce oleju. Odstawiamy na noc do lodówki.

- KROK 2 W garnku rozgrzewamy masło z łyżką oleju, gdy zaczyna się pienić dodajemy mięso wraz z marynatą. Smażymy aż do każdego kawałka mięsa się zarumieni.
- KROK 3 Następnie dodajemy pokrojone w kostkę cebule oraz seler, marchew i pietruszkę pokrojone w plasterki i suszone grzyby.
- KROK 4 Całość zalewamy bulionem. Dusimy na małym ogniu pod przykryciem przez 1,5 godziny. Podajemy z kaszą np. jaglaną.
SMACZNEGO !