

## Gulasz z dziczyzny



**EMILIA22**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>dziczyzna</b>	1 kg
<b>sól</b>	do smaku
<b>papryka mielona</b>	0,5 łyżki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 szt
<b>ziele angielskie</b>	6 kulek
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>kostka pieczeniowa</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	0,5 łyżki
<b>Przyprawa do gulaszu i dań kuchni węgierskiej Prymat</b>	2 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlać 1,5 litra wody, dodać przyprawy. Mięso pokroić w kosteczkę i wrzucić do garnka. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę. Wszystko gotować na małym ogniu, co nieraz mieszając. Po ok. godzinie gotowania gulaszu w połowie szklanki wody rozpuścić łyżkę mąki i dodać do gulaszu. Chwilę podgotować.