

## Gulasz z fasolą i warzywami



### IZIONA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	50 dag
<b>boczek wędzony</b>	30 dag
<b>fasola biała</b>	40 dag
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>pietruszk</b>	1 sztuka
<b>seler</b>	1/2 sztuki
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	1 szklanka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>przyprawy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień wcześniej namoczyć fasolę, a następnie ugotować na pół miękko w wodzie bez przypraw. Mięso pokroić w większą kostkę, a marchew, seler i pietruszkę pokroić w troszkę mniejszą kostkę. W garnku rozgrzać olej i wrzucić mięso oraz warzywa, wszystko razem chwilę przesmażyć do momentu zeszklenia, następnie dodać drobno pokrojoną cebulę i smażyć wszystko jeszcze 2-3 minuty. Do podsmażonego mięsa dodać ugotowaną fasolę razem z wodą w której się gotowała ( z woda nie przesadzamy i jeśli mamy jej dużo to nie wlewamy całej). Do garnka dodać kilka ziaren kolorowego pieprzu, 1 łyżkę jarzynki, 1 łyżkę mielonej papryki słodkiej i szczyptę chili, przykryć i gotować do miękkości warzyw i mięsa w trakcie gotowania do garnka dodać zrumieniony na patelni boczek wcześniej pokrojony w kostkę i dodajemy go bez powstałego w trakcie smażenia tłuszczu. Pod koniec gotowania do garnka dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę i drobno posiekany czosnek. Kiedy wszystkie warzywa są miękkie dolewamy przecier pomidorowy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru na koniec posypujemy zieloną pietruszką.

