

Gulasz z jabłkiem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	ok60 dag
cebula	2 szt
marchew	1 szt
grzyby suszone	ok 5 kapeluszy
pieczarki	6-8 szt
jabłka	1/2 szt
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
sól	
pieprz	5-6 ziaren
olej	
pieprz	ziołowy
masło	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na kawałki (chyba że mamy gulaszowe). Kawałki mięsa obtoczyć w mące i obsmażyć na oleju. Cebule drobno pokroić i lekko zrumienić, dodać do mięsa. Dodać też pokrojoną marchew i starte na tarce jabłko. Podlać wodą i dusić na wolnym ogniu. Dodać przyprawę.

Suszone grzyby umyć i dodać do gulaszu z pieczarkami pokrojonymi w plastry(pieczarki można poddusić na maśle).

Doprawić do smaku i dusić do miękkości.