

Gulasz z jelenia z ziemniakami



JOANNA KRYLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec z jelenia	500 g
ziemniaki	3-4 szt
pieczarki	150 g
marchewka	1 szt
cebula biała	1 szt
cebula dymka	1 szt
czosnek ząbki	2 szt
kostki rosołowe grzybowe	3 szt
owoc jałowca	5-6 szt
ziele angielskie	3-4 ziarna
pieprz czarny mielony	
papryka ostra mielona	
olej rzepakowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Udziec z jelenia umyć i pokroić w kostkę. W garnku z grubym dnem (u mnie żeliwny) rozgrzać olej i obsmażyć mięso.
- KROK 2 Marchew i cebulę obrać. Pieczarki, dymkę cebulę i pieczarki pokroić.
- KROK 3 Warzywa i grzyby dodać do mięsa i smażyć, aż "złapią" kolor. W 500 ml gorącej wody rozpuścić kostki rosołowe i zalać bulionem mięso z warzywami. Dodać przyprawę i dusić przez 45-50 minut

KROK 4

Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, a następnie dodać je do garnka z gulaszem, gotować aż ziemniaki będą miękkie a gulasz zgęstnieje. Smacznego!