

## Gulasz z łopatki



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>łopatka wieprzowa</b>	70 dkg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>marchew</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sól do smaku</b>	
<b>bulion warzywny</b>	2 szklanki
<b>pieprz</b>	3 szczypty
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	3 szczypty
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	2 łyżeczki
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, odkroić tłuszcz ale tylko te większe kawałki, pokroić w kostkę.  
Wymieszać przyprawy z olejem, dodać mięso, dokładnie wymieszać żeby całość była obtoczona przyprawami.  
Odstawić na 60 minut do lodówki, można na dłużej.  
Cebulę, marchew obrać, zetrzeć marchew na tarce jarzynowej, cebulę pokroić w piórka.  
Obrany czosnek drobno posiekać.  
W brytfannie , rozgrzać olej, włożyć mięso, mocno obsmażyć. Dodać cebulę, marchew, czosnek, całość podsmażyć minutkę.  
Zalać bulionem, przykryć pokrywką, zmniejszyć płomień pod garnkiem, dusić około 40 -50 minut.  
Mąkę rozprowadzić w niewielkiej ilości wody, dodać do sosu, zagotować.  
Podawać z kaszą i ulubioną surówką.  
SMACZNEGO!!!!