

## 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  
podsmażać  
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!!!!