

## Gulasz z polędwiczek wieprzowych :)



**EVITA0007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>polędwica wieprzowa</b>	2
<b>pieczarki</b>	4
<b>cebula biała</b>	1/2
<b>margaryna do smażenia</b>	3 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>kostka mięsna</b>	2
<b>mąka</b>	3-4 łyżki
<b>woda</b>	
<b>sól do smaku</b>	
<b>pietruszką zieloną</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja robię tak:

W rondlu rozpuszczam margarynę, w międzyczasie myje poledwiczki (osuszam ręcznikiem)

Kroje je na grubość ok. 1 cm. Potem delikatnie je rozgniatam dłonią i wrzucam na rozgrzany tłuszcz. Posypuje papryką, czosnkiem i delikatnie pieprzem i solą.

Smażę na złoty kolor od czasu do czasu mieszając. Następnie kroję cebulke w kosteczke i jak juz miesko jest lekko brązowe dorzucam cebulke do całości. Wszystko to razem smaże do zeszklenia sie cebuli. Potem zalewam mieso gorącą wodą ponad stan mięsa ok. 3 cm. Wrzucam kostki miesne i pokrojone w paski pieczarki.

Wszystko gotuje ok 15 minut.

Następnie robię zaklepkę z wody i maki (energicznie mieszając, żeby nie było grudek)

Powoli wlewam zawiesinę do rondla, ciągle mieszając, gotuje ok 2 minetek i gotowe :)

Podajemy z czym kto lubi.

Ja podałam z ryżem i ogóreczkiem.

SMACZNEGO :=)