

Mieszny gulasz z kurkami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	1 kg
cebula	1 sztuka
kurki	15-20 dag
smalec	1 łyżka
jałowiec	2 ziarna
tymianek	1 łyżeczka
pikantny keczup	1 łyżka
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ja miałam troszkę łopatki, karkówki i szynki pokroić w dość grubą kostkę, posypać tylko sporą ilością soli i świeżo mielonym pieprzem, odstawić tak na minimum 2 godz. Na patelni rozpuścić smalec i zrumienić na nim mięso pod koniec dodać smażenia dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zrumienić razem z mięsem, następnie podlać 1,5 szklanki gorącej wody, dodać rozgnieciony jałowiec i tymianek, przykryć pokrywką i dusić do miękkości mięsa. Kiedy mięso będzie już prawie miękkie odkryć pokrywkę, dodać grzyby i dalej dusić na koniec dodać keczup i zagęścić mąką rozmieszaną w małej ilości wody ewentualnie doprawić do smaku.