

Pieprzny tokány



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------------|------------|
| łopatka bez kości | 600 gr |
| sól | 1 do smaku |
| pieprz | 1 do smaku |
| smalec | 2 łyżki |
| czosnek | 2 ząbki |
| kminek | 2 łyżeczki |
| cebula | 1 szt |
| pasta pomidorowa | 400 ml |
| pasta węgierska ostra | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na wąskie (1cm) i długie (5 cm) paseczki. Cebulę bardzo drobno posiekać, a czosnek rozgnieść. W garnku rozgrzać smalec i zeszklić na nim cebulę. Dodać mięso i obsmażyć je dokładnie ze wszystkich stron. Doprawić solą i pieprzem. Dodać czosnek i podlać winem, a następnie dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Jeśli to konieczne, dodać odrobinę wody. Gdy mięso będzie na wpół udużone, dodać koncentrat pomidorowy, kminek, pastę i dusić dalej, pozwalając na odparowanie wody. Gulasz wyszedł pyszny, pomidorowy, lekko pikantny. Podaję go z ryżem