

## PIKANTNY GULASZ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ



**GRAZYNA0211**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szynka wieprzowa</b>	750 gram
<b>cebula</b>	100 gram
<b>bulion warzywny</b>	2 szklanki
<b>olej rzepakowy</b>	2 łyżki
<b>śmietana 30%</b>	50 ml
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka wędzona słodka mielona Prymat</b>	2 łyżeczki(słodka)
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>pieprz</b>	1/2 łyżeczki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso od szynki myjemy i osuszamy kroimy w kostkę wielkości około 3x3 cm. Na patelni rozgrzewamy olej i wkładamy pokrojone mięso.
- KROK 6 Dokładnie obsmażamy na rumiano ze wszystkich stron często mieszając. Obsmażone mięso przekładamy do garnka najlepiej takiego z grubym dnem.
- KROK 7 Na patelni na której smażyło się mięso rumienimy cebulę pokrojoną w kostkę. Pod koniec smażenia cebuli wsypujemy na patelnię słodką wędzoną paprykę oraz chili i wszystko razem podsmażamy przez 30 sekund uważając żeby papryka się nie przypaliła bo będzie gorzka. Zawartość patelni przekładamy do garnka z podsmażonym mięsem.

- KROK 8 Zalewamy mięso gorącym bulionem warzywnym i dusimy całość pod przykryciem na wolnym ogniu przez 60 minut aż mięso będzie mięciutkie.
- KROK 9 Pod koniec gotowania dodajemy do gulaszu śmietanę wymieszaną z mąką doprawiamy całość do smaku solą i pieprzem i gotujemy do czasu aż sos lekko zgęstnieje.