

pożywny gulasz szwajcarski z kurkami na ostro..



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wołowina	3/4 kg
boczek wędzony	20 dag
olej rzepakowy	1/2 szklanki
przyprawa w płynie	3 łyżki
kurki	15 dag
cebula	2 sztuki
ząbki czosnku	2 sztuki
papryczka chilli	1 sztuka
ziemniaki	6 duże
pomidory	3 sztuki
śmietana gęsta	1 kubek
koperek	1 pęczek
sól	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 30 dag szponder chudy, 40 dag wołowina gulaszowa - pokroić na duże kostki, pokroić boczek wędzony na mniejsze kostki, połączyć przyprawą w płynie do zup i dobrze wszystko wymieszać, odstawić na 1 godzinę do lodówki
- KROK 2 cebulę, papryczkę chilli z pestkami, czosnek pokroić, kurki sparzyć gorącą wodą na sitku

- KROK 3 na rozgrzany olej wsypać mięso z boczkiem i podsmażyć z 30 minut mieszając co jakiś czas na mniejszym ogniu
- KROK 4 do mięsa wsypać cebulę, kurki, czosnek, papryczkę i wymieszać, dolać 1 szklanę wody, gotować z 20 minut
- KROK 5 dodać pokrojone w dużą kostkę ziemniaki, pomidory bez skórki i wymieszać, pod przykryciem dusić na mniejszym ogniu z 40 minut
- KROK 6 na koniec wlać gęstą śmietanę słodką 18%, koperek i wymieszać, gotować bez przykrycia na większym ogniu z 3 minuty mieszając
- KROK 7 gulasz jest bardzo pożywny, rozgrzewający i smakuje z bułką.....SMACZNEGO!!!