

Przepis dnia V: Gulasz wieprzowy, odc.1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	400 g
grzyby leśne	200 g
cebula	1/2 sztuki
czosnek	1 ząbek
marchewka	1 sztuka
rosół wołowy	1 kostka
Owoc jałowca cały Prymat	
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki
- KROK 2 1 kostkę Rosołu wołowego Kucharek rozpuszczamy w gorącej wodzie. Mięso, marchewkę oraz cebulę kroimy w grubą kostkę.
- KROK 3 Olej rzepakowy wlewamy na dobrze rozgrzaną patelnię. Kroimy czosnek i dodajemy wraz z warzywami na patelnię. Następnie dodajemy leśne grzyby.
- KROK 4 Owoc jałowca, czarny pieprz i rozmaryn rozgniatamy nożem na desce dla uzyskania aromatu. Warzywa po krótkim obsmażeniu przekładamy do miseczki. Na tej samej patelni smażymy mięso. Jeżeli mamy czerwone wino, możemy dodać je do smażącego się mięsa. Po odparowaniu wina dodajemy do mięsa warzywa, przyprawy i zalewamy przygotowanym wcześniej rosółem wołowym. Dusimy ok 35-40 minut.

KROK 5

Czas duszenia zależy od rodzaju wybranego mięsa. Przed podaniem ozdabiamy natką pietruszki, podajemy z kaszą perłową lub gryczaną.