

## Smaczny gulasz z pomidorami i włoszczyzną

**IWA643**CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MINILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>marchewka</b>	3 szt
<b>pietruszk</b>	1 szt
<b>seler</b>	1/4 szt
<b>por</b>	1 szt
<b>pomidory krojone z czosnkiem</b>	1 kartonik
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	
<b>ocet winny</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>karkówka</b>	1/2 kg
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	
<b>cebula</b>	1 szt
<b>Sól morsk</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień wcześniej robimy marynatę i marynujemy mięso. Karkówkę kroimy w kostkę, odcinamy białe błonki. Do miski wlewamy olej ok 2 łyżki, ocet winny 1 łyżkę, paprykę słodką ok 1 łyżeczka, przyprawę do karkówki ok 1 łyżkę, pieprz i pokrojona drobno cebulę i sól morską. Mieszamy wkładamy tam mięso. Zabezpieczmy folią spożywcza i wkładamy do lodówki na noc. Marchewkę, seler i pietruszkę obieramy i ścieramy na tarce duże oczka. Pora kroimy w plasterki. Na rozgrzanej patelni dajemy mięso wraz z marynatą, smażymy na złoto. Dodajemy starte warzywa. Smażymy chwilę, podlewamy 1/2 szklanki wody i chwilę dusimy. Następnie wlewamy kartonik pokrojonych pomidorów z dodatkiem czosnku i dusimy wszystko na małym ogniu do miękkości mięsa. Na koniec robimy zasmażkę z mąki i masła i dodajemy do gulaszu. Mieszamy i dodajemy natkę pietruszki, jeżeli trzeba dosalamy do smaku.

