

Wieprzowy gulasz na piwie.



VIOLCIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łopatka bez kości	700 - 800 g
cebula	1 sztuka
marchew	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
ząbki czosnku	2
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
Imbir mielony Prymat	
Ziele angielskie całe Prymat	2
Liść laurowy suszony Prymat	1
piwo	300 ml
kostka mięsna	1 sztuka
olej do smażenia	
mąka	1 czubata łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, pokroić w kostkę, oprószyć solą i pieprzem.

W rondlu rozgrzać olej lub smalec, wrzucić mięso i podsmażyć.

Marchew, pietruszkę, cebulę oraz czosnek obrać, pokroić w kostkę i dodać do mięsa. Całość zalać piwem, dodać kostkę mięsną i resztę przypraw. Rondel przykryć, zredukować ogień.

Całość gotować do czasu aż mięso będzie miękkie, a pod koniec gotowania zaprawić mąką rozrobioną w niewielkiej ilości wody. W razie potrzeby gulasz jeszcze doprawić.